

# 牡蠣アラカルトメニュー

～おすすめワインをご一緒に～

(税込価格)

宮爆炒鮮蠣 真牡蠣の辛味ソース炒め 小盆 ¥3,960  
*Stir-fried pacific oyster in hot and spicy sauce*

☆ Château Simard 2015 Saint-Emilion Grand Cru Glass ¥2,750  
シャトー・シマル サン・テミリオン・グラン・クリュ

蒜茸蒸鮮蠣 真牡蠣のガーリック蒸し 小盆 ¥3,960  
*Steamed pacific oyster with garlic*

☆ Alsace Grand Cru Glass ¥2,750  
Wineck-Schlossberg Gwurztraminer 2017 Domaine Meyer-Fonné  
アルガス グラン・クリュ ヴィネック・シュロスベルグ ドメーヌ・メルツ・ラミネル

椒塩鮮蠣 真牡蠣のスパイスソルト揚げ 小盆 ¥3,960  
*Deep-fried pacific oyster seasoned with spiced salt*

☆ Inkwell Blonde on Blonde Viognier 2021 Glass ¥2,420  
インクウェルタンジエリン ヴィオニエ

姜葱鮮蠣粉絲煲 真牡蠣と春雨入り土鍋煮込み 小盆 ¥3,960  
*Braised pacific oyster with glass noodles*

☆ Bourgogne Côte d'or Chardonnay 2020 Domane Pernot Belicard Glass ¥2,420  
ブルゴーニュ コート・ドール・シャルドネ ドメーヌ・ペルノ・ベリカル

什菇鮮蠣蒸飯 真牡蠣ときのこ入り蒸しご飯 お一人様 ¥1,320  
*Steamed rice with oyster and mushrooms*