



## 三重県産の牡蠣

三重県産牡蠣の出荷は11月から4月くらいにかけて行われます。夏場は産卵のため身が極端にやせてしまい食べることができません。5月から10月までの間は、他府県の生産地から安全安心な牡蠣を供給することをご了承ください。

志摩産 的矢かき

的矢湾は志摩半島の山を水源とする3本の川が流れ込み、栄養豊かな海水が混ざり合い牡蠣は甘みが強いです。  
出荷時期:11月~3月頃

浦村産 牡蠣かき

伊勢神宮の山々から川が流れ込み栄養豊富な海水が特徴で「甘み」「うま味」「風味」が凝縮されます。  
出荷時期:11月~3月頃

桃取産 桃小町

潮の流れが速く木曾三川の淡水と黒潮がぶつかり栄養分豊富な海域で身が締り甘みが強く濃厚です。

## Huître

無菌浄化 生牡蠣

Assiettes à Huîtres Les 6

オイスタープレート 6P

2,800yen

Huître Les 1

オイスター 1P

480yen

※お店からのお願い

生がきを食べなれていない方、体調のすぐれない方、ご年配の方やお子様は生ガキのご注文はお控えください。



## Huître Gratinées

牡蠣グラタン

Huîtres gratinées au champagne

牡蠣のグラタン シャンパン風

Les3 1,800yen

Les1 600yen



Huîtres chaudes en persillade

牡蠣のグラタン エスカルゴバター風

Les3 1,800yen

Les1 600yen



※チャージ324円頂戴しております。 çois 324 yen comme charges du pain.

※表示価格に別途消費税がかかります。/Un impôt de la consommation dépend séparément d'un prix de l'autocollant.