



冬期限定のこだわりの素材

牡蠣(かき)|相生産

相生産の牡蠣(真がき)は、10月半ば頃より出荷が始まります。相生の牡蠣は、1年で全て出荷してしまうのが特徴です。海がきれいで、栄養が豊富にある相生で育つ牡蠣は、作る量の制限や海の掃除など、美味しさを追求した、こだわりの詰まった味わいを愉しんでいただけます。

かき Aコース 6,600円

- ・かき佃煮
- ・かきタタキ風&魚のお造り
- ・かきフライ
- ・かき殻付焼き
- ・かき天のあんかけ
- ・かきの夏季鍋(小鍋)
- ・かき釜飯
- ・かきの吸い物
- ・フルーツ

单品

- ・かきフライ 1,320円
- ・かき殻付焼き 1,320円
- ・かきタタキ風 1,100円
- ・かきの吉野煮 1,100円
- ・かきのバター炒め 1,320円
- ・かき天のあんかけ 1,320円