



かきの会席・コース料理

こだわりぬいた素材が織り成す
旬の味わいを余すこと無くお届けします。



※写真はイメージです。



かきの会席 4,400円

- ・付出し
- ・かきタタキ風
- ・かきフライ
- ・かきの殻付焼き
- ・かきの夏季鍋（小鍋）
- ・かき飯
- ・お吸い物
- ・香の物
- ・フルーツ

計9品

磯(いそ)コース 5,500円

- ・付出し
- ・かきタタキ風
- ・かきフライ
- ・かきの殻付焼き
- ・かきの夏季鍋（小鍋）
- ・かきのサラダ風
- ・かき飯
- ・お吸い物
- ・香の物
- ・フルーツ

計10品

渚(なぎさ)コース 6,600円

- ・付出し
- ・岩かきのお造り
- ・かきフライ
- ・かきと茄子のチーズ焼き
- ・かきタタキ風
- ・かきの殻付焼き
- ・かきの夏季鍋（小鍋）
- ・かき飯
- ・お吸い物
- ・香の物
- ・フルーツ

計11品

潮(うしお)コース 8,800円

- ・付出し
- ・岩かきと魚のお造り
- ・かきフライ
- ・かきサラダ風
- ・かきと茄子のチーズ焼き
- ・岩かきボン酢添え
- ・かきの殻付焼き
- ・かきの夏季鍋（小鍋）
- ・かき飯
- ・お吸い物
- ・香の物
- ・フルーツ

計12品

単品メニュー

・かきタタキ風	1,100円	・かきバター焼き	1,520円
・かきフライ	1,320円	・かき釜飯	1,320円
・かき殻付焼き(1個)	440円	・かき柳川風	1,520円
・かきグラタン	1,520円	・かきの夏季鍋(小鍋)	1,980円
・かきの吉野煮	1,100円	※夏季鍋は、少しピリ辛風味になっております。	

夏季限定のこだわりの素材



岩牡蠣 春香(はるか) | 島根隠岐の島産 天然岩牡蠣 | 浜坂産

3月～5月の短い期間のみ味わえる島根県隠岐の海士町(菱浦港)で育ち厳しい規格をパスした岩牡蠣だけにつけられるブランド牡蠣「春香(はるか)」は、希少価値のある人気の岩牡蠣です。また、梅雨時期になると、浜坂より、天然の岩ガキが届きます。

※入荷状況等により素材の変更、またはお召しあがりいただけないメニューがある場合がございます。予めご了承ください。



かき小町 | 広島産真がき

広島産のブランド牡蠣「かき小町」。「真がき」が市場に出回りにくい夏場に特別な技法で作られている、身が痩せずに肉厚で大粒の牡蠣です。育てるのに手間がかかるため生産者もまだ少なく希少価値があるブランド牡蠣です。

表記はすべて税抜き価格となっております。