

この季節 牡蠣の天婦羅が 食べたくなくなります

あじ菜の牡蠣は広島県産。

それは、味、大きさ、香り、全てにおいて最高と判断したからです。

「最高の牡蠣を美味しく食べて頂きたい」

その気持ちで今年も広島産牡蠣の天婦羅をご用意致しました。

まずは当店自家製の「海老塩」でお召し上がり下さい。

その後は、様々な食べ方で今季の牡蠣の味をご堪能頂ければ幸いです。

統括料理長 田澤 竜也

牡蠣の天婦羅（一個） 200円（別）



天井に牡蠣天

牡蠣天の風味で美味しさ膨らむ

いつものお料理に

牡蠣天を一つ足して、ちょっと豪華の「おススメ」



鍋焼きうどんに牡蠣天



セットの小そばに牡蠣天