

# この季節 牡蠣の天婦羅が 食べたくなり 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) 210円(別)

※上の写真は二個盛りです

いつものお料理に

牡蠣天の風味で美味しさ膨らむ

「牡蠣天を一つ足して、ちよつと豪華の「おすすめ」」

例えば、天丼に「牡蠣天」を乗せちゃって  
例えば、鍋焼うどんに「牡蠣天」を入れちゃって  
例えば、セツトのおそばに「牡蠣天」をプラスして  
お客様の好みで「牡蠣天」との組み合わせを  
様々にお楽しみ下さい。

私は天丼への  
トッピングが  
おすすめです！



お好みの  
個数を！



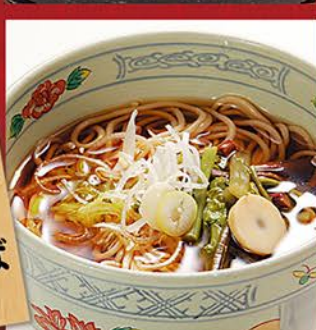
僕は鍋焼うどん  
へのトッピングが  
おすすめです！



天  
丼



鍋  
焼  
う  
ど  
ん



そ  
ば