

Oyster Fair

まだ終わらない牡蠣の旬
春野菜とコラボメニュー

Ahijo
牡蠣と春野菜のアヒージョ

Risotto
牡蠣とそら豆 グリンピース
サフランクリームソース

Arrabbiata
牡蠣のピリ辛トマトソース
"アラビアータ" リングイネ

Muniel
牡蠣と熟成ベーコンのムニエル



Special menu of oysters
and spring vegetables

Oyster Fair

『ザ・広島ブランド認定』 似島 堀口さんの牡蠣と
春野菜を使った期間限定メニューをどうぞ！

Ahijo
牡蠣と春野菜のアヒージョ

Risotto
牡蠣とそら豆 グリンピース
サフランクリームソース

Arrabbiata
牡蠣のピリ辛トマトソース
"アラビアータ" リングイネ

Muniel
牡蠣と熟成ベーコンのムニエル

Appetizer 前菜

- Munieled oyster bacon tomato and shiitake mushroom
・牡蠣と熟成ベーコン 椎茸 トマトのムニエル ¥1,600
- Garlic butter sauce of oyster
・牡蠣のガーリックバター焼き クルトン添え 1,400
- Oyster and spring vegetables ahijo
・牡蠣と春野菜のアヒージョ 1,400
- Sauteed oyster and asparagus with carbonara sauce
・牡蠣とホワイトアスパラのソテー カルボナーラ風ソース 1,600

Pasta・Risotto パスタ・リゾット

- Spaghetti with oyster bacon and canola flower
・牡蠣とベーコン 菜の花 ガーリックスパゲッティ ¥1,400
- Spicy tomato sauce linguine with oyster
・牡蠣のピリ辛トマトソース "アラビアータ" リングイネ 1,400
- Saffron cream risotto with oyster and beans
・牡蠣とそら豆 グリンピース サフランクリーム リゾット 1,600
- Lemon cream sauce tagliatelle with oyster and thick cut bacon
・牡蠣と熟成ベーコン レモンクリームソース タリアテッレ 1,800

※価格は全て税抜です