

期間限定

瀬戸内産牡蠣入りました！

全てのコースで  
お召し上がりいただけます。

海のミネラルたっぷり、  
冬の味覚！



## 瀬戸内産 牡蠣の旨み出汁。

瀬戸内産牡蠣のエキスたっぷりに、枕崎産の本枯れ節に  
牡蠣醤油を合わせた冬ならではの旨み出汁です。

美味しさポイント: ♪には、「玉子雑炊」のご注文をお忘れなく！

熟成豚で味わう、

瀬戸内産

牡蠣出汁のコース

~~通常 3,400円~~ ▶ 3,000円

- 瀬戸内産牡蠣(3個) ※十分に熱を通してからお召し上がりください。
  - 瀬戸内産牡蠣の旨み出汁
  - SPF熟成豚(カルビ・ロース)含む野菜、前菜、鍋とも、♪もの含む  
【60種類全ておかわり自由】
- 以上、コースには全てが含まれている特別なコースです。

単品オーダーできます。

今が旬

「瀬戸内産牡蠣」(3個)

プラス 600円



※「牡蠣出汁のコース」には、最初から付いています。

※牡蠣は、十分に熱を通してからお召し上がりください。