

牡蠣小屋 in en.terrible

今回の牡蠣は新潟県出雲崎産の天然岩牡蠣。
東京ではなかなか巡り会えない旨みたっぷりの岩牡蠣を
満腹になるまで楽しめるスペシャルプラン。

牡蠣は蒸してからグリル板で焼いて仕上げます
そのふっくらとした食感を3種類の味付けでお楽しみください。



7月19日(火)～8月10日(水)
お一人様 ¥2,000(税抜)

『 但し、3つのお願いがあります 』

- ① 3日前迄に要予約
- ② 1日3組限定(1グループ4名様まで)
- ③ ソムリエ厳選のリストよりボトルワインを1グループで1本ご注文ください

ソムリエ厳選のワイン

All ¥5000

N.V. Cremant de Bourgogne Les Vignerons de Haute Bourgogne
N.V.クレマンドブルゴーニュ

2015 Picpoul de Pinet (Languedoc) Domaine Felines Jourdan
2015 ピクプールドピネ

2013 Chablis (Bourgogne) Domaine de Pisse Loup
2013 シャブリ

2014 Sancerre Blanc Fontaine Audon (Loire) Langlois Chateau
2014 サンセールブランフォンテーヌオードン

* 表示価格は税抜き価格です

* 状況によりアイテムは予告なく変更する場合がございますが 予めご了承ください

en.terrible