

# 牡蠣 バケツ売り!

1kg ¥3,100 [税込]



兵庫県産  
室津牡蠣!

網元・津田宇水産が育てた、兵庫県産の室津牡蠣を仕入れました! 蒸しても焼いても!  
サルサソース・ポン酢・レモンをお好みでかけてお召し上がりください!

## 牡蠣の蒸し方

1. 牡蠣と白ワインの入った缶を  
カセットコンロにセットする  
(缶の端とポンベ部分が離れるように置いてください)
2. 強火で4分加熱し、しっかり湯気がでてきたら  
中火にして5~6分加熱します  
※殻に隙間が開いたら食べごろサインです

## 牡蠣の焼き方

1. 殻の深い面を下にして蓋をしめて  
強火で8~10分焼く  
※殻に隙間が開いたら食べごろサインです
2. 手袋をして殻に沿ってカキナイフを入れ  
貝柱を切り離して身を取り出します

# BBQエリアで楽しむ鍋メニュー

BBQと一緒に楽しめる、あったかお鍋メニューをご用意しました! ※2名様より承ります



### トマトチーズ鍋

1人前  
¥2,100 [税込]

🍜はリゾット!

🍜のリゾット  
¥350 [税込]

主役のまるごとトマトととろっとチーズが相性抜群。  
鶏肉、海老や貝の旨みがたっぷりとしみ込んだスープに、  
ゴロゴロと入った野菜やきのこをじっくり煮込んで。



### 醤油もつ鍋

1人前  
¥2,100 [税込]

🍜はラーメン!

🍜のラーメン  
¥350 [税込]

「神戸 食福亭味革の国産牛ぶるるんもつ鍋」の  
牛もつとスープを使用した、食べ応え抜群の鍋。  
コクと旨みたっぷりのスープでお召し上がりください。

冬限定 /  
無料で  
鍋の道具、貸し出します!

BBQをご利用で、鍋の食材も持ち込みを希望されるお客様には  
冬限定で、鍋に使う道具(カセットコンロ・鍋・お玉・取り皿)を  
無料で貸し出いたします!