



Good JAPAN

瀬戸内海播磨灘で育った牡蠣の美味しさをお楽しみください



秋のご馳走

OYSTER & JAPANESE WINE

牡蠣とワイン



Hospitality Restaurant
Royal Host



Good JAPAN

召し上がれ日本の恵み 国産素材

秋のご馳走



Hospitality Restaurant
Royal Host

「シブヤフォント」は障がいのある人とデザインを学ぶ学生との共創でフォント・パターンを生み出し、企業によるデータの利用を推進し、福祉還元と障がいのある人と社会の接点を創出しています。



まちのあかり

シブヤフォント

桧川 里穂 × 加藤 瑠菜



播磨灘産牡蠣の料理をお楽しみください
鮮度の良いまま牡蠣を蒸すことで旨みやエキスを逃さず身がしっかりしています



藍茜×パラダイストロピカルティー
がおすすめ



タルタルソース



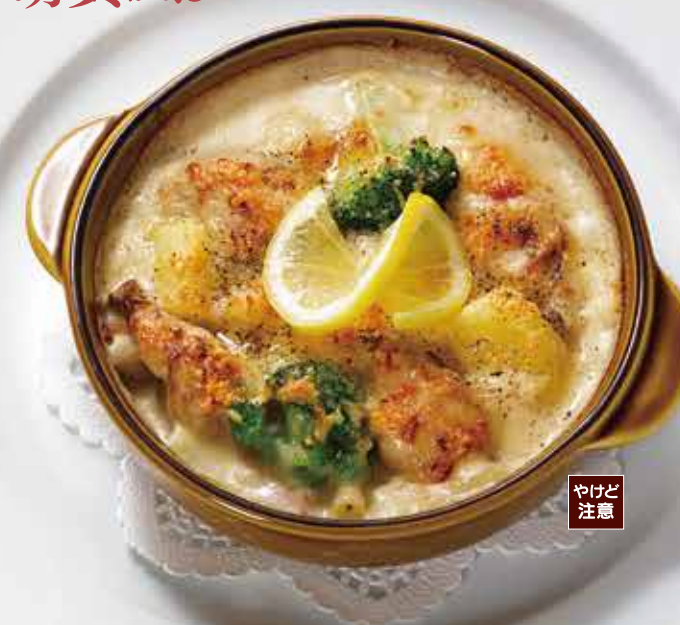
Oyster frites

牡蠣のかりっとフリット

1,230円 (税込 1,353円)

サクッと軽い食感の牡蠣のフリット、タルタルソース、レモンの風味に華やかな香りの藍茜×パラダイストロピカルティーがよく合います。

白 萌黄がおすすめ



Oysters with lemon cream gratin

牡蠣の
レモンクリームグラタン

1,830円 (税込 2,013円)

蒸し牡蠣ときたあかり、チーズの豊かな香りに白ワインが良く合います。

赤 藍茜がおすすめ



やけど
注意

Bacon wrapped oysters brochette

牡蠣のベーコン巻きブロシェット

2本 1,730円 (税込 1,903円)

1本 930円 (税込 1,023円)

蒸し牡蠣とベーコンのジューシーなソテーには、果実の香りにタンニンの味わいを感じる赤ワインがおすすめです。



シャトー・メルシアン

牡蠣の美味しさを日本ワインとご一緒に

シャトー・メルシアン 藍茜(あいあかね)赤

赤い果実の香りと、心地よい酸と柔らかなタンニンの味わいを感じられるワインです。みりんやしょうゆを使った料理やビーフシチュー、オムライスとも合う味わいです。

シャトー・メルシアン 萌黄(もえぎ)白

いきいきとした酸とミネラル感、豊かな果実の風味を感じられるワインです。素材の味わいや出汁の風味をいかした料理とよく合う味わいです。

白 赤 フルボトル 2,480円 (税込 2,728円)

750ml

白 赤 デキャンタ 1,780円 (税込 1,958円)

(グラス4杯分)

白 赤 グラス 580円 (税込 638円)

藍茜×パラダイストロピカルティー 630円 (税込 693円)

※ラベル・ビンテージは異なる場合がございます。
※グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。
※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートが付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。



牡蠣と蟹の和風ピラフ

黒×黒ハンバーグ

190g

※焼成前のグラム数です。

やけど注意

オニオンドレッシング

播磨灘産 蒸し牡蠣

国産 紅ずわい蟹

Japanese-style pilaf with oysters and crab & Black x Black hamburger steak

牡蠣と蟹の和風ピラフ & 黒×黒ハンバーグ きのこと添え ~藍茜使用ワインソース~

サラダ・味噌汁・漬物付 3,430円 (税込3,773円)

牡蠣と蟹の和風ピラフ & 海老と帆立のあつあつグリル

北海道産 帆立

やけど注意

オニオンドレッシング

播磨灘産 蒸し牡蠣

国産 紅ずわい蟹

Japanese-style pilaf with oysters and crab & grilled shrimp and scallops

牡蠣と蟹の和風ピラフ & 海老と帆立のあつあつグリル

サラダ・味噌汁・漬物付 3,430円 (税込3,773円)

190g

※焼成前のグラム数です。

やけど注意

岡山県邑久町虫明産 牡蠣

Black x Black hamburger steak & Deep fried oysters

黒×黒ハンバーグ & 牡蠣フライ

2,030円 (税込2,233円)

Black x Black hamburger steak & fried oysters

黒×黒ハンバーグ & 牡蠣フライ クラムチャウダースペシャルセット ライス付

3,610円 (税込3,971円)

平日ランチタイム 3,550円 (税込3,905円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て 牡蠣のクラムチャウダー ライス(パンに替えられます) 選べるプチデザート ドリンク

播磨灘産 蒸し牡蠣

Lemon cream gratin with oysters

牡蠣のレモンクリームグラタン

1,830円 (税込2,013円)

やけど注意

Lemon cream gratin with oysters

牡蠣のレモンクリームグラタン ケールサラダ・デザートセット

2,850円 (税込3,135円)

平日ランチタイム 2,790円 (税込3,069円)

ケールサラダ 選べるプチデザート ドリンク

選べるプチデザート

バニラブルボン ベルギーチョコレート カンスクリーム 塩キャラメル

選べるアイス

ほろにが カフェゼリー

ちいさな スイートポテト

プレミアムプチデザートセット

選べるプチデザートは プラス250円 (税込275円) プレミアムプチデザートセットに 替えられます

季節のプチデザート

選べるプチデザートはプラス価格で 季節のプチデザートに替えられます

お得なお食事セット

単品350円 (税込385円) 以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

クラムチャウダーセット ライス付

牡蠣のクラムチャウダー ライス(パンに替えられます) ドリンク

ケールサラダ・デザートセット

ケールサラダ 選べるプチデザート ドリンク

クラムチャウダースペシャルセット ライス付

サラダ ジュレ&フラン仕立て 牡蠣のクラムチャウダー ライス(パンに替えられます) 選べるプチデザート ドリンク

ドリンクセット

プラス 420円 (税込462円) 平日ランチタイム 300円 (税込330円)

プラス 1,160円 (税込1,276円) 平日ランチタイム 1,100円 (税込1,210円)

プラス 1,020円 (税込1,122円) 平日ランチタイム 960円 (税込1,056円)

プラス 1,580円 (税込1,738円) 平日ランチタイム 1,520円 (税込1,672円)

オニオングラタンスープの付いたセットでは、プラス250円(275円)で牡蠣のクラムチャウダーに替えられます

Appetizer

赤ワイン「藍茜」と パラダイストロピカルティーのカクテル

蒸し牡蠣とベーコンのジューシーなバターソテー

播磨灘産 蒸し牡蠣

Bacon wrapped oysters brochette

牡蠣のベーコン巻きプロシュット

2本 1,730円 (税込1,903円) 1本 930円 (税込1,023円)

お酒

藍茜×パラダイストロピカルティー

630円 (税込693円)

岡山県邑久町虫明産 牡蠣

Deep fried oysters

牡蠣フライ

730円 (税込803円)

播磨灘産 蒸し牡蠣

タルタルソース

Oyster frites

牡蠣のかりっとフリット

1,230円 (税込1,353円)

1杯目を サービス価格で シャトー・メルシャン グラスワインセット

Good JAPAN 秋のご馳走商品には シャトー・メルシャン 萌黄 または 藍茜 グラスを プラス480円 (税込528円) でお付けいたします

播磨灘産 蒸し牡蠣

パン付

Oyster and mushroom ajillo

牡蠣ときのこのアヒージョ

1,330円 (税込1,463円)

お替りパン 200円 (税込220円)

Non Alcohol

※こちらの商品は、外国産ブドウを使い 国内製造しています。

Mercian Sparkling Alcohol ZERO

スパークリングアルコールゼロ

白 630円 (税込693円) 360ml アルコール0.00%

Soup

Oyster clam chowder

牡蠣のクラムチャウダー

830円 (税込913円)