

牡蠣
極道

牡蠣
極道

福ハ内 鬼モ内、牡蠣満喫ノ90分！

飲み物
持ち込み
アカン！がのう〜
調味料・野菜は
いいんじや！

カキの食べ放題メニュー

大人(中学生以上)
3,500 円

小学生(4・5・6年生)
2,500 円

小学生(1・2・3年生)
1,500 円

幼児(3歳〜幼稚園まで)
500 円

※表示価格は全て税込み価格です。



延長希望の方は
お一人様10分毎に500円追加！
満席の場合はお断りすることも…

※大人・1人、500円以下
のご飲食の方は 席料500円を
いただきます。

焼く

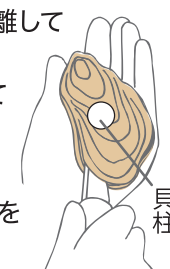


① 殻の平らな方を下にして
網上に並べます。

② 殻が乾き気味になってきたらひっくり返します。
殻の中からフツフツと「お汁」が出てきます。

③ しばらくして牡蠣の殻が開いてくれば、
軍手とナイフを使って貝柱を離して
上殻をはずします。
身が入った下殻は、網に戻して
もう少し焼きます。

④ 「お汁」がグツグツと音をたて
牡蠣の身がふっくらと淡く黄みを
おびてきたら食べ頃です。



殻には
熱・アチン！
ご注意ください！

● 殻が開きにくいものもあります。
殻はとても熱いので軍手をお使い
ください。また、お汁が軍手につくと
とても熱いのでご注意ください。



「ポン酢」や
「醤油」をかけて…
「汁」もうまい！うまい！

食べる

何もかも
そのままだ！



旨サ極メル、牡蠣道場

住栄丸
Sumiei-M

牡蠣
極道

