



牡蠣セット 1,980円(税込)

牡蠣がんがん焼き・長崎サラダ・中津からあげ
フライドポテト・かしわめし

追加 7個 980円(税別) 10個 1,380円(税別) 14個 1,880円(税別)

牡蠣 食べ放題 90分 2,980円(税込)

牡蠣がんがん焼き・長崎サラダ・中津からあげ
フライドポテト・かしわめし

※食べ放題は牡蠣のみとなります。

お得な飲み放題 + 1,200円(税込)

国産
新鮮



中火にして
タイマーで
8分!



フタを閉め、新鮮な牡蠣を
中火で(強火厳禁!)
8分じっくり蒸し焼き!

牡蠣 がんがん焼き

美味しい召し上がり方

フタを開けたら
蒸気が上がって、
牡蠣がいくつか開いていれば・・・
がんがん焼きのできあがり!



フタはガラ入れや、
ハサミで切る時の
受け皿として
お使いください

フタ・蒸気がかなり熱くなりますので、
フタを素手で開けたりカンの中を
のぞき込んだりしないでください。

フタ・蒸気
危険
激熱注意!

開いているカキはそのまま
お召し上がり下さい。
カキの口が開いていないものは
隙間に専用ナイフを入れ、
グツ!とあけてお召し上がりください。

カキが大変熱いので、素手でさわって火傷をしないように
おしぼりでカキを包むようにお持ちください。
ナイフ・ハサミでケガをしないように気をつけてください。

開かない
カキの食べ方

ハサミでカキの先(平たい方)
を少し切ります



専用ナイフを
隙間に入れ、
こじ開けてください

