

Direct production to winter taste

冬の味覚産地直送 仙鳳趾牡蠣 & 知多牛

2020年1月15日(水)～2月下旬頃迄

ディナータイム (要予約)

お一人様 **12,000 円** (税別価格)

年も改まり寒さが一段と厳しさを増した凍れる北の海から極上牡蠣を産地直送でお取り寄せ。

特にこの時期、身も引き締りクリーミーな仙鳳趾牡蠣を辛口白ワインと共にご用意いたしました。是非、ご賞味下さい。

【MENU】

- ◆牡蠣のオイル漬け
- ◆冷製牡蠣のミキユイ 柚子のシャーベットと白ワインジュレ
- ◆牡蠣のパイ包み焼き バルサミコソース
- ◆牡蠣のムースと温かいガスパチョ
- ◆牡蠣とマッシュルームのグラタン フローレンス風
- ◆牡蠣と利尻昆布のヴァプール 白ワインソース
- ◆牛サーロインステーキ 焼野菜とサラダ
- ◆牡蠣汁蕎麦
- ◆アシェットデザート 珈琲 or 紅茶

漁協の出荷日の兼ね合いでご希望の日々に予約をお受け出来ない場合があります。荒天等による配送状況により、やむを得ず生産地やメニュー内容を変更する場合があります。ご了承下さい。詳しくはお問合せ下さい

知多牛専門店



知多牛のおおさわ

ランチタイム 11:30 ~ 14:00 ディナータイム 18:00 ~ 21:00

定休日 月曜日・火曜日

豊明市二村台1丁目28-6 (唐竹小学校西側)



0562-93-3922

URL

<http://steak.aichi.jp/>