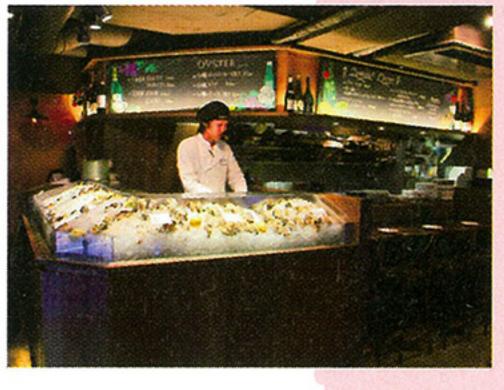






3種のオイスター メドレープラッター 1490円 牡蠣と大葉のリメット 1598円 (ディナーメニュー) フライ、グラタン、ガーリックバター焼きの セットと、大葉の香り豊かな店の定番品。





一年中新鮮な牡蠣が味わえる ワインのうまいオイスターバー

新宿三丁目



[MAP ▶ P43-C-3]

Ostrea 新宿三丁目店

◎オストレア しんじゅくさんちょうめてん

/夜4000~5000円

題題

シェフや店長は全国の牡蠣の生産地へ訪問。丁寧に育てられる牡蠣の味や形などの特徴を理解している。

が味わいが異なるのが 季節や産地に 牡蠣によく合えてお気に入り 旬の生牡蠣が 国内だけで を受賞した。「オイスな 店は3フ タ 産地によっ を見つ クワ な のるカウンタ 多いときは20種以上 ので、 海外のも ロアあり、 け の種類も豊 コンテス 食べ て大きさ のまで、 席も。 比べ