

[サファリ]

いくつになっても冒険野郎!

5th
ANNIVERSARY THIS YEAR!

2018
MAY
920円 特別定価

Safariとは?

というアフリカの探検隊を想像しそうです
この言葉、1960〜70年代のサーファーが
使ったもののようです。それは「Surfing Safari」。
「未知なる波を探し求める旅」を意味しま
す。で本誌は、皆さんと「新しい世界を探し
たい」と考え、Safariと名づけたのです。

Robert Eastwood
ロバート・イーストウッド

どこかに必ず潮の香りを身につける!

大人サーファーなら
やっぱり海ジュエリー!

セレブたちの間でも急増中!?

ブルゾン^{ブルゾン}は“ちえみ”ではなく
“スタジャン風”で!

様々な品種からブランドのことなど知っておけば、
メニュー^{メニュー}選びもより楽しくなる!?

世界の牡蠣^{オイスター}と
美味しい食べ方!

豊かな大自然と青く輝く海、そして煌めく都会がそこにはある!

カリフォルニア に憧れて!

その誕生秘話から機能、そして意外な
ファッションとの合わせ方まで!

アクティブな男に似合う
“海時計^{タイパース}”の物語!

様々な品種からブランドのことなど知って 世界の牡蠣と美

オイスターバーのコールドバーにずらりと並ぶ牡蠣を見て、その違いを語れる牡蠣を食べたいという思いは誰しも共通なはず。であれば、品種やブランドなどに味わいも変わる。自分の好みに合った味を見つけたら、食べ方だって知っておくべき。

写真=正重智生、天方晴子 文=糸田麻里子、佐々木ケイ 取材協力=オイスターズジャパン

For All Oyster Eater!



05 Crassostrea virginica バージニカ

“イースタンオイスター”と呼ばれる東海岸のヒラガキ!

アメリカ東海岸に生息している牡蠣。最初が天然のものを採っていたが、養殖も行ようになった。真牡蠣が産出する牡蠣養殖市場だが、根強い人気があり、たくさんのブランド牡蠣が流通している。“ブルーポイント”が有名!



06 Ostrea edulis ヨーロッパ ヒラガキ

幻となりつつある
欧州原産の品種!

古くは古代ローマ人も食べており、ヨーロッパで愛される牡蠣がコチラ。稚貝が死んでしまう病気が蔓延し、現在は個体数が極端に減少。代わりに真牡蠣が養殖されており、ヨーロッパでのシェアは10%以下に落ちこんでいる。

07 Crassostrea nippona 岩牡蠣

日本の夏牡蠣といえば
濃厚で渋味もあるコレ!

国内では真牡蠣に次いで消費されている。夏頃に旬を迎え、味は独特の渋味がある。生殖腺が発達したものを食べるので、濃厚でクリーム感が強いのが特徴。天然と養殖ものがあり、天然ものは真牡蠣より深い海に生息。殻面はゴツゴツとしている。

MYSTERY
01

品種の謎

アナタがこれまでに食べた
牡蠣はたったの1種だった!?

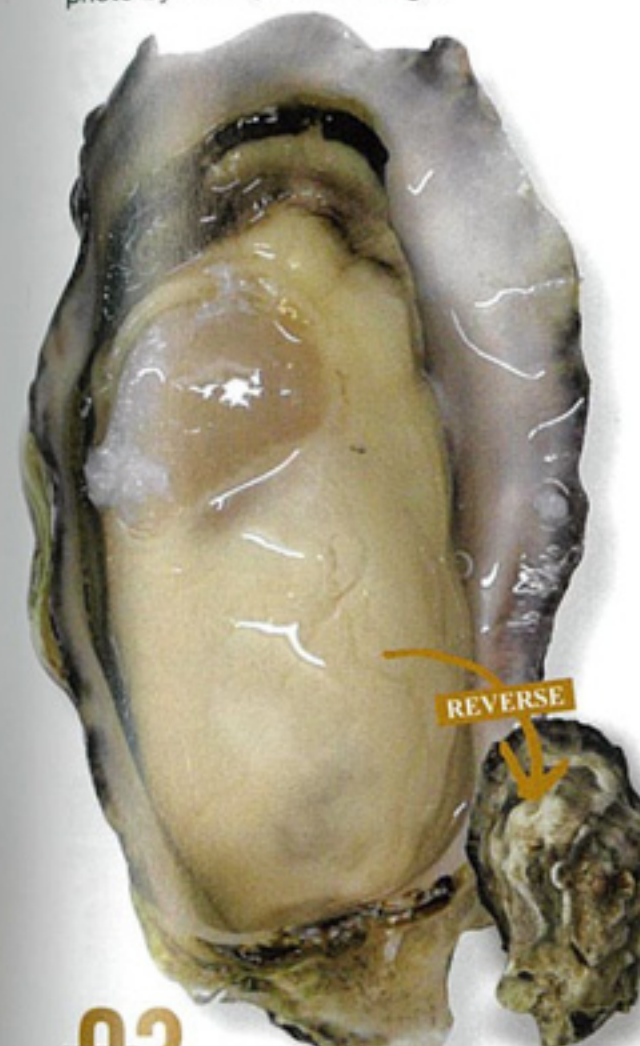
中国、韓国、アメリカ、日本、フランス。これらの順番かという国別の牡蠣の生産量。このほか、カナダ、オーストラリアなども消費量が多く、世界中で愛されている牡蠣。その品種数は数百以上。世界中で食用になるのはここに並んだ7種とイタボガキ、シドニーロックオイスターなどを加えた10種類程度。消費量では実に9割以上が日本産の真牡蠣だ。レストランではいろんな名前前の牡蠣を見かけるけど、それらはすべて真牡蠣だったのかも!?

おけば、メニュー選びもより楽しくなる!?

美味しい食べ方!

人ってどれだけのいるだろうか? デートや食事でも過度にウンチクを言うのは禁物だけど、美味しいについて最低限の知識は持っておかないと。牡蠣は品種によって旬の時期が違ったり、産地が変われば今まで漠然と見るだけだったメニュー選びを楽しむためにも、牡蠣について少しだけ学んでみよう。

photo: Tomoo Syoju (BOIL), Haruko Amagata text: Mariko Itoda, Kei Sasaki special thanks: Oystersjapan
photo by AFLO, amanaimages



03 Crassostrea shikamea シカメガキ

アメリカで有名な“クマモト”はこの品種からはじまった!

有明海原産種の地牡蠣で甘味と濃い味が特徴的。アメリカで牡蠣の稚貝が減少したときに、熊本から輸出した牡蠣に交ざっていたものが養殖され、現地でブームに。日本では絶滅したという噂もあったが、養殖の試みははじまっている。



02 Crassostrea ariakensis スミノエガキ

流通量は極めて少ない
有明海のヒラガキ!

名前は佐賀県の住之江区に由来する。平べったい形状で、浅利や親のような貝の味が強い。身も厚みはなく繊細な味わい。地元では“セッカ”と呼ばれることもある。減少傾向にあったが、一部の地域で養殖がはじまっている。



04 Ostrea iurida オリンピア

アメリカ西海岸で
愛される小粒な牡蠣!

ワシントン州産の成長の遅い、とても小さな牡蠣。旨味が強く、ほどよい渋味があるのが特徴。小粒なのでシチューに入れたり、よくシットで食べられていた。病気に弱く一時絶滅が危惧されていたが、近年養殖が試みられている。



01 Crassostrea gigas 真牡蠣

世界中で食べられている
日本産の品種!

世界中で養殖、消費されている最も有名な品種。世界一生命力の強い牡蠣といわれる。病気に強く、産卵数も1回で200万個以上と非常に多い。環境や育て方によって長細、丸型、厚く、薄くなど、多様な形状に変化するのも特徴。



（スパイラル 渋谷店）の
牡蠣の白ワイン蒸し

Steam
蒸

にんにくと白ワインを加え、殻ごと蒸しあげた一品。蒸して熱を加えることで牡蠣の旨味を引き出し、しかも白ワインが臭みを消してくれる効果も。生牡蠣が苦手という人にもおすすめ。鍋底に残った旨味たっぷりのスープも忘れずに飲み干したい。もちろん白ワインとバゲットを合わせて



揚
Deep Fried

（グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン）の
フライドオイスター ハーフ&ハーフ



（オストリア 渋谷店）の
焼き牡蠣盛り合わせ

Grill
焼

最もスタンダードな加熱調理法がオープンでのグリルやロースト。加熱によって失われる栄養素もあるが、亜鉛に関しては全く問題なし。ガーリックバターやウニバター、ベシャメルソースとともに旨味を閉じこめてもいいし、シンプルに火を入れるだけでも凝縮感ある味わいに



（酒場）の
牡蠣しゃぶ

煮
Half Boil

フレッシュな生牡蠣を岩中豚や和牛などの薄切り肉でくるみ、だしにさっとぐらして肉の旨味と一緒に味わう。牡蠣はじっくり煮こむのではなく半生の状態で、アミノ酸の相乗効果で旨味が倍増する理想的な組み合わせだ。だしに溶け出した栄養素を残さず摂取できる締めめの雑炊も絶品！

生はもちろん、加熱すればまた違った味わいに！ いろんな調理法で “味変”を楽しむ！

基本的に魚介類を生で食べる慣習がないといわれるフランスでも、牡蠣だけは生のまま提供されるケースが大半。そう、“牡蠣＝生”というのは世界のスタンダードのよう。これだけ生食が定着している食材ってなかなかない？ しかも牡蠣がすごいのは、加熱調理との相性もばっちりなところ。焼く、煮る、蒸す、揚げるとまさに変幻自在。自分好みの調理法を探すのも楽しい！

カクテルソース

ホースラディッシュ
強い酸味のワインビネガー、爽やかな辛味のホースラディッシュ、そしてぴりっと辛いカクテルソース。この3種が欧米系オイスターバーの定番！

ワインビネガー

1 定番スタイルなら
もちろん生牡蠣といえばレモンも定番。爽やかな酸味が牡蠣の旨味を引き立て、臭みを消して食べやすくするほか、殺菌効果も期待

レモン

（グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン）の
オイスタープラッター

2 イタリアンなら
エシャロットソース
みじん切りのエシャロットに、赤ワインビネガーを混ぜ合わせたソース。赤ワインビネガーの強い酸味×エシャロットの辛味は、牡蠣の新たな魅力を開眼させてくれるはず！

3 酸味を効かせるなら
ラズベリーの果汁を加えたワインビネガーは、レモンとはまた違うフルーティな甘酸っぱさが特徴。シンプルにバルサミコ酢をかけて濃縮された酸味を効かせるという手もあり！

ラスベリービネガー

バルサミコ酢

4 刺激を加えるなら
タバスコ
牡蠣の旨味をダイレクトに味わうなら、やっぱり生に勝るものはない。牡蠣が育ったエリアの海水を塩味代わりに、つるつるといただくのが通の作法。数を食べるときは、いろんな薬味に挑戦してみるのも面白い！

5 変わり種なら
スコッチウイスキー
ハードリカーと牡蠣というのも海外では一般的な組み合わせ。スコットランドでは名産のスコッチをかけて食べるスタイルが定着している。カナダではウオッカに漬けて食すとか

ブラックペッパー
あまりメジャーではないが、ブラックペッパーの刺激もいいアクセントになる。ミルで粗く挽きながら豪快に振りかけるだけ。味が単調になってきたら、是非トライしてほしい！

Raw 生

Column
牡蠣の名前が入った牡蠣専用のお酒がある！
牡蠣とお酒をマッチングさせるのは意外に難しい。辛口のシャブリが合うといわれるけど、これには否定的な意見も多い。そこで参考にしたいのが、スバリ牡蠣の名を冠したお酒。牡蠣とのマリアージュを前提にしたものだから、これは間違いはない？
右：スペインの名門、トーレス社が牡蠣に合うワインとして新たに開発した“カッキー” 左：岩手県大槌産の牡蠣を使った濃厚で深い味わいのスタウト“オイスタースタウト”

For All Oyster Eater!



N: 牡蠣×肉にはシラースを使ったスパークリング ロゼが最高
O: 焼肉に生牡蠣を詰め、じっくり焼き上げた焼肉〜KABCO風 2800円 (コースに追加、要予約)。パリで修業した加田俊介シェフの技が冴える P: 白と紺で構成した高級感あるインテリア

【カブコ】 KABCO

牡蠣と熟成肉の織りなす
魅惑のマリアージュを堪能!

和牛の魅力を提案し続ける「門崎熟成肉」ブランドで名高い格之進グループが「海と大地の恵み」をテーマにオープンした進化系レストラン。この店の名物前菜が、肉フェスで何度も優勝したという門崎熟成肉ハネシタ(肩ロースの一部)のローストで、軽く蒸した広田湾産の牡蠣をくりりと包んだ「牡蠣肉」だ。海のエキスと牛肉の脂の甘味が溶け合う、まさに至福の一品。このほか、コースのメインではサーロインに生牡蠣を詰め、特製窯の輻射熱でじっくり火を通した焼肉が登場(要予約)。熟成肉と牡蠣が一体化した旨味が、じゅわっと口の中に押し寄せてくる。ロゼのスパークリングとの相性にも驚くはず。



SHOP DATA
④ 東京都港区六本木3-1-25
六本木グランドプラザ3F
④ 18:00〜23:00 ④ 日曜 ☎ 03-6277-8229



SHOP DATA
④ 東京都渋谷区道玄坂1-22-12 長島第一ビル1階
④ 11:30〜14:30、17:00〜翌1:00(土・日・祝〜23:00)
無休(年末年始を除く) ☎ 03-6416-1496



Q: 世界中の旬の生牡蠣をセレクトしたオイスターブラッター 8ピース3800円 R: オランダーズソースをかけて焼いた、人気No.1のオイスター ロックフェラー 1750円 S: トム型の天井などNYの本店を再現した重厚感漂う内装



【グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン】 GRAND CENTRAL OYSTER BAR&RESTAURANT

NYで100年以上の歴史を誇る
老舗オイスターバーの世界2号店!

本店は1913年、マンハッタンの中核、グランド・セントラル駅構内の駅構内で創業。世界的な知名度を誇るオイスターバーの世界唯一の支店として(アトレ品川)にオープンした。NY本店の雰囲気と忠実に再現した店内では、11時から終電間際までの通し営業で新鮮な牡蠣やバラエティ豊かな料理が、本場そのままの調理法で楽しめる。牡蠣は旬のものを世界中からセレクトし、常時10種以上用意する。

SHOP DATA
④ 東京都港区港南2-18-1 アトレ品川4F
④ 11:00〜24:00(日曜、祝日〜23:00)
不定休(アトレ品川に準ずる) ☎ 03-6717-0932



K: 焼き牡蠣3種盛り合わせ 1280円。右上からズワイ蟹クリーム、ウニと牡蠣醤油、香草ガーリックバターをのせてオープンで焼きあげた
L: 人気のシーフードが豪華勢揃いした特製魚介盛り合わせ3人前3980円 M: 白と黒を基調にしたモダンな印象の外観。インテリアデザインもスタイリッシュ!



オイスターバーからビストロ、バル、リストランテまで 旨い牡蠣に出合える レストランはココ!

安全で美味しい牡蠣を食べるには、品質管理や生産者とのパイプ作りを徹底している店を選ぶのが一番。ここでは定番のオイスターバーをはじめ、カジュアルなバル、ビストロ、高級リストランテまで様々なジャンルで名店を集めてみた。その日の気分や相手に合わせて、使い分けてみて!



【オストリア 渋谷店】 OSTREA

産地による味の違いをテイスティング!

都内に6店舗を展開するオイスターバー&レストラン。昨年、道玄坂にオープンした渋谷店は、極上の牡蠣をカジュアルに楽しめる店としてすでに人気沸騰中だ。必食は産地の異なる牡蠣を盛り合わせたオイスターブラッター。オーダー後に殻を剥いて提供する牡蠣は、店長いわく「牡蠣の活け造り」。鮮度抜群で、コクやミルクiness、ミネラル感、異なる弾力や潮の香りなど、産地ごとの個性を余すところなく楽しめる。「カキに恋したジントニック」など牡蠣に合うオリジナルカクテルや、リゾットからフライまで牡蠣料理の種類もさすが専門店の実力だ。「牡蠣欲」を存分に満たしてくれる。

【エミット フィッシュバー】 EMIT FISHBAR

モダンな店内でオイスター&
シーフード尽くし!

話題の商業施設〈ギンザ シックス〉に登場したスタイリッシュなシーフードレストラン。店名に冠した「エミット」は放つという意味で、世界に名だたる銀座から世界一安全な生牡蠣と美味しいシーフード料理を発信するというコンセプトを示している。メニューにはシーフードをふんだんに使った創作性の高い料理がずらりと並び、なかでもバリエーション豊富なのが牡蠣料理。定番のグリルやフライ、グラタンに加え、ビジュアル映えるオイスターカクテルや牡蠣を使ったパスタもラインアップ。ストイックに牡蠣を食べるのもいいし、ブラッターや他の海鮮料理と合わせて、シーフードを制覇してみるのがいいかも!

SHOP DATA
④ 東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 6階
④ 11:00〜15:00(土・日・祝〜16:00)、17:00〜23:30 不定休(GINZA SIXに準ずる)
☎ 03-3575-1540

A: カキ屋のカキフライ450円(1ピース) B: カキと大葉のリゾット1380円。大葉の香りが爽やかな人気メニュー C: カウンターに設けられた牡蠣をディスプレイ D: 店内はカジュアル。今年2月、エントランス脇の立ち飲み席も完成! E: 産地と名称を示すプレートが添えられたオイスターブラッター 2480円〜(6ピース)。赤ワイン、ネグヤーやカクテルソースをお好みで F: オリジナルカクテルも豊富に揃う。こちらはカキに恋したジントニック620円

G: 自家製牡蠣の燻製(4ピース) 600円。燻香がお酒を呼ぶ H: 生牡蠣のアンサンブル1300円。ブルギニオンバター焼き、ミートロールなど4ピースを盛り合わせで I: カウンター席が目玉を引く、大人の雰囲気店内 J: 濃厚な味わいのフォアグラと牡蠣とフォンドヴォーのリゾット1500円



【ドラムカー 恵比寿】 DRUNKARD

気軽に牡蠣料理を楽しめる
大人のビストロバー!

恵比寿駅から徒歩10分。決して便利とはいえない場所ながら、夜が更けるほどに賑わいを増すビストロバー。軽いつまみから自家製パスタ、塊で焼く肉まで料理が豊富で、バックバーにはスピリッツやリキュールのボトルがずらり。カクテルもおまかせあれという心強さだ。通年用意する牡蠣料理も目玉。小さな店ゆえ「種類より、その時期一番美味しいものをできるだけ安く」をモットーに、今なら長崎県上五島産の「ふわふわ」を中心に提供。生牡蠣アンサンブルや燻製、リゾットなど多彩な調理法で楽しませてくれる。年中無休、ラストオーダー2時という使い勝手も嬉しい。

SHOP DATA
④ 東京都渋谷区恵比寿2-11-6
④ 11:45〜14:30L.O.(平日のみ)、18:00〜翌3:00 無休 ☎ 03-5422-8911





O: 国内の産地別の生牡蠣10種に日向夏のポン酢を添えて。本日の真牡蠣10種類食べ比べ3000円 P: グリルトオイスターアソート1600円 Q: 古民家の趣を生かした店内



N: 新メニュー、牡蠣のポロネーゼ1500円。刻んだ牡蠣を挽き肉とトマトと一緒に加えた特製ポロネーゼソースに、ソテーした牡蠣を合わせた牡蠣と肉の旨味たっぷりのパスタ

【牡蠣屋バル 神楽坂店】 KAKIYA BAR

国産の牡蠣とバル料理を アラカルトや食べ放題で!

神楽坂の路地の奥にあるビルの2階。〈牡蠣屋バル 神楽坂店〉のドアを開けると、妖しく光る牡蠣殻のディスプレイがお出迎え。ここでは日本各地の旬の生牡蠣をはじめ、牡蠣を使ったパテやトルティージャ、マリネなどの前菜、アヒージョやリゾットなどのバル料理が70種以上のワインとともに味わえる。牡蠣以外のシーフードや肉料理も豊富に揃い、全56の客席はいつも様々な客層で賑わいを見ている。一人3480円で生牡蠣、焼き牡蠣、バル料理の一部が食べ放題となる「生牡蠣食べ放題」プラン（要予約）も大人気! 次のデートや大人数での牡蠣パーティにはもってこい!



SHOP DATA

⑨ 東京都新宿区神楽坂2-9 アルファタウン 神楽坂2F
⑨ 11:30~14:00、17:00~24:00(日曜、祝日16:00~23:00) 無休
☎ 03-5225-2740



R: 牡蠣と岩のりのクリームリゾット1200円 S: 牡蠣の旨味が凝縮した、生剥き牡蠣のアヒージョ 700円 T: 常時10種類ほど揃える生牡蠣は1ピース390円〜。この日は広田湾産、室津産など U: 牡蠣のパテやテリーヌなど手のこんだタバスも充実。本日の前菜盛り合わせ3種980円〜 V: 神楽坂の路地奥だが、店内は広く開放的



W

W: 生牡蠣は前菜やアミューズとして提供。1ピース500〜600円。自家製エシャロットピネガーを添えて。要望があれば蒸し牡蠣でも対応可 X: 海の香りと菜の花の彩り、ほろ苦さが絶妙! 有明真牡蠣と菜の花のスパゲティ2400円 Y: カジュアルながら上品な店内



【スパイラル 渋谷店】

SPIRAL

1個300円均一の生牡蠣や バル料理を朝まで満喫!

渋谷・道玄坂の路地に佇む古民家を生かした隠れ家的なオイスターバー。全国の生産者から取り寄せたフレッシュな国産産牡蠣を主役、こだわりのスパニッシュ&イタリアンがなんと翌4時まで味わえる。生牡蠣は常時10種類前後を用意。特筆すべきは1個300円均一というリーズナブルな価格。思う存分生牡蠣を味わいたい人には特におすすめだ。料理は牡蠣の白ワイン蒸しやポタージュ、アヒージョやパスタなど、ワインと相性がいいものばかり。気さくなスタッフとの会話をカウンターで楽しむのもいいし、テーブル席や個室でじっくり牡蠣を堪能してもOK。ちょっとしたパーティだって対応可能!

SHOP DATA

⑨ 東京都渋谷区円山町14-2 福富ビル1F
⑨ 17:00~翌4:00 不定休
☎ 03-6416-1213



C: トーレス社とコラボで作ったワイン「カッキー」のシリーズから、フレッシュで繊細な味、No.3ピノノール、グラス590円、ボトル3380円 D: 焼き牡蠣 全種盛り合わせ2380円

【カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街】

THE CAVE DE OYSTER TOKYO

美味しく安全な牡蠣を使った タバスとグラスワインを気軽に!

豊かな環境で育った国産産牡蠣をタバススタイルで楽しめるオイスターバー。同店で扱う牡蠣は、日本全国の生産者から新鮮なまま富山県のかきセンターに運び、海洋深層水で浄化。厳しい自主基準をクリアした安全性の高い生牡蠣（畜養方法で特許取得!）のみを使用する。メニューは旬の生牡蠣をはじめ、素焼きや焼き牡蠣、ソテーなど。ここに季節の特別料理やセットメニューが加わる。また、酸化を防ぐ特殊なワインサーバーを採用し、お手頃ワインから高級銘柄までバイザグラスで飲めるのも魅力。東京駅八重洲口に直結というアクセスも便利で、会食やビジネスミーティングなどにも活用できそう。

E: 鉄鍋で炊き上げる牡蠣の炊き込みご飯1880円（2人前）。たっぷりの牡蠣を主役、季節の素材をふんだんに盛りこんだ贅沢な一品。牡蠣スープと漬物付きで提供する



I: ベリグーオイスター900円（1個）。「海男」から仕入れる生牡蠣にフォアグラをのせて軽く火を入れ、マディラ酒ソースとトリュフで仕上げた贅沢な一品

【オイスター&ワイン ペスカデリア銀座店】

OYSTER & WINE PESCADERIA

銀座のオイスター好きが集う ビストロスタイルの人気店!

築100年のビルの地下に佇む、銀座屈指のオイスターバー。南欧を意識した内装の店内は、ほどよい開放感と活気がある。国内外から牡蠣マイスターが厳選した生牡蠣の旨さには定評があり、産地別の「7種類食べ比べセット」は大人気。牡蠣はもちろんシーフード、肉料理を本格的なビストロ仕立てで味わえるため、牡蠣が苦手な人と一緒にでも安心。ドリンクはワインを主体に日本酒、クラフトビールなど常時30種類以上を用意。開店10周年を迎える2018年シーズンは気鋭の生産者「海男」が養殖する「有明」や「おとふせ」などのブランド牡蠣が限定価格で登場!

SHOP DATA

⑨ 東京都中央区銀座7-7-11
⑨ 12:00~17:00(土・日・祝)、17:00~24:00 無休 ☎ 03-5537-3599



K

J: 牡蠣とほうれん草のサラダ800円、牡蠣屋さんの牡蠣フライ800円（各2個） K: 旬の真牡蠣食べ比べ7ピースセット3900円 L: お酒はヴィンテージシャンパーニュから国産ワイン、純米吟醸酒まで牡蠣に合うものを吟味 M: 全40席の店内は、気取らずコージー



C

A: 東京駅から直結の八重洲地下街にあり、アクセス抜群 B: 甘く優しい香りと強い旨味を併せ持つ愛媛県産愛南かき528円（1ピース）

【酒蔵】

SHURE

牡蠣マイスターが腕を振るう 季節の牡蠣料理が絶品!

六本木と乃木坂の中間にある小ぢんまりした牡蠣料理と日本酒の店〈酒蔵〉。牡蠣の扱いに長けた「牡蠣マイスター」である大友店長が腕を振るった一品料理と日本酒のマリアージュが楽しめる。一年中厳選を重ねる牡蠣は、鮮度も安全性も完璧。そしてメニューはフライやなめろう、揚げだし、牡蠣牛井、オイスターチャウダーなどバリエーション多彩。なかでも名物の牡蠣しゃぶは、だしに昆布と、牡蠣と同じ産地の減塩海水を使うことにより、牡蠣本来の旨味を引き出した逸品だ。客席は1人でも訪れやすいカウンター中心。日本酒とのマッチングに舌鼓を打ちながら、少数でゆっくり過ごしたい。

SHOP DATA

⑨ 東京都港区六本木7-3-15 鈴や第2ビルB1F
⑨ 18:00~24:00L.O.(土・日・祝17:00~23:00L.O.) 不定休
☎ 03-6447-2942



H

F: 地下にある店舗はカウンター12席の落ち着いた雰囲気 G: 牡蠣フライ400円（1個）は細かく挽いたパン粉を使い、中は半生の絶妙な揚げ加減。トリュフ塩とソースを添えて味わう H: 鮮度も安全性も抜群の生牡蠣はすべて国産。左からおとふせ550円、有明550円、石花550円、坂越450円

For All Oyster Eater!



SHOP DATA

⑨ 東京都中央区八重洲2-1 八重洲地下街 南1
⑨ 11:00~15:00(土・日・祝~16:00)、15:00~23:00(土・日・祝16:00~22:00) 不定休(八重洲地下街に準ずる) ☎ 03-3274-3455



F