

おしむがき

MENU



入善

牡蠣ノ星



アレルギー情報は
こちらでご確認いただけます。▲



特上 牡蠣ノ星セット

生牡蠣 真牡蠣 2個 / 真牡蠣生姜ジュレ 1個 / 真牡蠣のイクラ添え 1個

加熱牡蠣 活牡蠣焼き 4個又は蒸し牡蠣 4個

※どちらかお選びください。※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。

牡蠣と立山放牧牛の肉巻 1個 / ガーリックオイルの焼牡蠣 1個

つぶ貝 1個 / 国産活アワビ 1個

カキフライ 2個 / 牡蠣の炊き込み御飯 / 味噌汁

お一人様 **5,900**円 (税込)



名物 牡蠣ノ星セツ

お一人様 3,900円(税込)

生牡蠣 真牡蠣 1個 / 真牡蠣生姜ジュレ 1個

加熱牡蠣 活牡蠣焼き 4個又は蒸し牡蠣 4個 ※どちらかお選びください。※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。
 ガーリックオイルの焼牡蠣 1個 / 月日貝 1枚 / つぶ貝 1個
 カキフライ2個 / 牡蠣の炊き込み御飯 / 味噌汁



牡蠣尽くしセツ

生牡蠣
 真牡蠣 2個 / 真牡蠣のイクラ添え 1個

加熱牡蠣
 活牡蠣焼き6個又は蒸し牡蠣6個
 ※どちらかお選びください。※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。
 牡蠣と立山放牧牛の肉巻き 1個
 ガーリックオイルの焼牡蠣 1個
 牡蠣フライ 2個 / 牡蠣の炊き込み御飯 / 味噌汁

お一人様 4,900円(税込)

※殻や汁の飛びはねがございませう。火傷やケガにご注意下さい。



新作の

入善 牡蠣ノ星
牡蠣フライ
でせう!

4個 1,300円(税込) 6個 1,800円(税込) 8個 2,300円(税込)

一品料理・御飯・御汁



牡蠣酢 2個
900円(税込)

- 入善産こしひかり御飯 250円(税込)
- 入善産こしひかり御飯(大盛) 350円(税込)
- 牡蠣の炊き込み御飯 400円(税込)
- 牡蠣の炊き込み御飯(大盛) 600円(税込)
- 牡蠣の味噌汁 250円(税込)



牡蠣のガーリックオイル煮(パン付き)
1,300円(税込)



牡蠣の炙りチーズ焼き(パン付き)
1,300円(税込)

旬の焼き 又は蒸し真牡蠣

6個 1,800円(税込)
12個 3,400円(税込)

※7月~9月末までは蒸し牡蠣の提供が出来ません。



特選

- ・国産活アワビ2個
- ・真牡蠣2個・月日貝2枚・国産サザエ2個
- ・本日の国産活魚介焼き2個
- ・つぶ貝2個

6,400円(税込)

※各3個盛りもございます。

9,600円(税込)

海鮮盛り合わせ

盛り合わせ



並

- ・真牡蠣2個・月日貝2枚
- ・本日の国産活魚介焼き2個
- ・国産サザエ2個
- ・つぶ貝2個

4,200円(税込)

※各3個盛りもございます。 6,300円(税込)

※画像はハマグリを使用しております※写真は2個盛りです

こだわりの魚介焼き



愛知県三河湾産
大アサリ2枚

1,400円(税込)

※入荷の無い場合がございます。



北海道産
帆立

2枚 900円(税込)



国産
天然ハマグリ

2個 1,100円(税込)



入善深層水
アワビ

1枚 1,500円(税込)



北海道産
つぶ貝

2個 900円(税込)



鹿児島県産
月日貝

2枚 800円(税込)

季節のおすすめ

旬!

岩牡蠣のガーリックステーキ

2個1,680円(税込)



旬!

岩牡蠣のフライ

2個1,680円(税込)



旬!

岩牡蠣と真牡蠣のフライ

各2個 2,080円(税込)

※真牡蠣のフライは通常サイズとなります。



お飲み物

ビール

- アサヒスーパードライ (中ジョッキ) 750円(税込)
- アサヒドライゼロ (小瓶 334mL) ノンアルコール 600円(税込)

酎ハイ・焼酎・ウイスキー

- ウーロンハイ (中ジョッキ) 600円(税込)
- 緑茶ハイ (中ジョッキ) 600円(税込)
- レモンサワー (中ジョッキ) 600円(税込)
- 麦焼酎・芋焼酎ロック (60mL)・各種割り(水・ソーダ) 600円(税込)
- ハイボール (ブラックニッカ) 600円(税込)

日本酒

- 富山の地酒 (各種 小びん)

<ul style="list-style-type: none"> •立山 純米酒 •満寿泉 純米吟醸 	<ul style="list-style-type: none"> •皇国晴 幻の瀧 •銀盤 特選生吟醸 各1,200円(税込)
--	---	-------------------
- 熱燗 (1合) ¥600円(税込)

ワイン

- 白ワイン
 - グラス 650円(税込)
 - ボトル 750mL 3,400円(税込)



牡蠣に合うワインを追い求めた、当店のオリジナルワイン。
CACCCI チリ産 シャルドネ カッキー
 《白/辛口》
 スペインの名門ミゲル・トーレス・チリ社とのコラボワインです。
 牡蠣料理とのマリアージュを是非お楽しみください。

ソフトドリンク

ノンアルコール

- ウーロン茶 400円(税込)
- 緑茶 400円(税込)
- コーラ 400円(税込)
- グレープフルーツジュース 400円(税込)
- オレンジジュース 400円(税込)
- 自家製
ジンジャーエール
700円(税込)





冬は牡蠣鍋!

※写真は2人前分です。※殻や汁の飛びはねがございます。火傷やケガにご注意下さい。

牡蠣鍋セット

味噌風味 二人前 8,400円 (税込)

※一人前4,200円で追加できます。

- ・旬の生牡蠣 2個
- ・焼き物 (旬の真牡蠣 4個)
- ・カキフライ 2個
- ・牡蠣鍋 (メうどん付き)

山盛り



牡蠣鍋

二人前 4,800円 (税込)

味噌風味 (メうどん付き)

※一人前2,400円で追加できます。

入善漁協養殖 サクラマス

富山湾の水深220mから汲み上げられた海洋深層水をかけ流しで使用しています。

入善産サクラマスは雑菌がほとんどいないキレイな海洋深層水と黒部川扇状地の地下水を使用して養殖しているため、川魚特有の臭みや寄生虫の心配がなく生食でも安心して召し上がれます！



サクラマスフライ 1,000円(税込)



サクラマスの炙り刺身 1,000円(税込)

お子さま・単品メニュー

氷見牛入りコロケ
(※コショウが効いています) 400円(税込)

黒部名水ポークウィンナー
3本 800円(税込)

エビフライ 2尾 750円(税込)

ハンバーグ 750円(税込)

フライドポテト 400円(税込)

能登の塩アイス 400円(税込)

