

おしむがき

MENU



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。▲

NYUZEN KAKINO HOSHI



夏の岩牡蠣セット

深層水仕込み生牡蠣

岩牡蠣 2個

深層水仕込み加熱牡蠣

活牡蠣焼き 4個

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

岩牡蠣フライ 1個 / 牡蠣の炊き込み御飯 / 味噌汁

お一人様 **6500**円 (税込)

※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。



不熱の
一番人気!!

夏の牡蠣ノ星セット

お一人様 4,000円(税込)

深層水仕込み生牡蠣

岩牡蠣 1個

深層水仕込み加熱牡蠣

活牡蠣焼き 4個

ガーリックオイルの焼牡蠣 1個

国産ホタテ 1枚 / つぶ貝 1個 / 牡蠣フライ2個 / 牡蠣の炊き込み御飯 / 味噌汁



夏の牡蠣尽くしセット

深層水仕込み生牡蠣

岩牡蠣 1個 / 真牡蠣 1個

深層水仕込み加熱牡蠣

活牡蠣焼き6個

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 5,000円(税込)



入善牡蠣ノ星
牡蠣フライ
でん!

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。



精選

- ・国産活アワビ 2個
- ・真牡蠣 2個・国産ホタテ 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個盛りもごきます。

9,600円(税込)

海鮮盛り合わせ

盛り合わせ



並

- ・真牡蠣 2個・国産ホタテ 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個盛りもごきます。 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)

※入荷の無いときがごきます。



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)
 - 立山 純米酒
 - 皇国晴 幻の瀧
 - 満寿泉 純米吟醸
 - 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 (うどん付き)



牡蠣鍋

二人前 4,800 円 (税込)

味噌風味 (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

氷見牛入りコロッケ
(※コショウが効いています) 400円(税込)

黒部名水ポークウインナー
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)

