Sengoku Terrace センゴク・テラス itari

ぷるっぷるの厚岸産牡蠣を思う存分楽しめる
イタリ渾身、牡蠣づくし『オイスターフェスタ』をお見逃しなく!!

OYSTER FESTA
イタリの牡蠣まつり

数量限定

イタリは、厚岸から直送される牡蠣を使っています。厚岸の牡蠣は、厚岸湖の淡水と厚岸湾の海水が混ざり合う、牡蠣にとって栄養豊富な海域で育てられています。他の水温が高い産地の牡蠣に比べ、低い水温であるため産卵時期を調整でき、一年を通して生牡蠣が出荷されています。

Oyster

ふんわり、ふっくら蒸し牡蠣です♪
ぷるっぷるのところを召し上がれ!
1 蒸し牡蠣 180円

牡蠣とバジルのソースがピッタリ合います♪
白ワインとのマリアージュはいかが♪
2 牡蠣のジェノバソース 200円

特製スパイスに付け込んだ牡蠣を
サクサクの衣で包みこんだ、ここイタリの代名詞!
3 カキパリ 200円

チーズと濃厚ホワイトソースの牡蠣グラタン♪
嫌いな人はいないでしょ! これはお酒がすすみます♪
4 牡蠣のコキール 200円

ふんわりサクッと軽やか! そしてジューシー♪
ウニ風味のタルタルが笑っちゃうほど美味しい♪
5 牡蠣フライ～ウニタルタル添え～ 200円

厚岸産の牡蠣は磯の香りとクリーミーさが濃厚!
炭火でじっくり焼きあげました!
6 焼き牡蠣 180円

牡蠣とベーコンの旨味の相乗効果!
チーズがナイスアシスト! さら～に旨い!
7 牡蠣のベーコンチーズ 200円

その風味をしっかり味わうならやっぱり生!
オリーブオイルとトマトとともにイタリアン風に♪
8 生牡蠣 180円

ガーリックバターがベストマッチ! 何個でもいけちゃう旨さ!
これは文句なし! 白ワインに合う～!
9 牡蠣のエスカルゴ風 200円

パスタ・リゾット・アヒージョも
イタリならではのアレンジで。
こちらもしっかり牡蠣づくし!

Pasta, Risotto, Ajillo

栄養価の高い海のミルク、牡蠣を
牛のミルクと合わせたら
向かうところ敵なしの栄養食に!?
10 牡蠣とマッシュルームの クリームパスタ 980円

牡蠣の風味を味わいたい方へオススメ!
ほうれん草と合わせると貧血防止効果が
高まるんだって!
11 牡蠣とほうれん草の オイルパスタ 900円

プリプリの牡蠣と
牡蠣のエキスをたっぷりと吸った
クリームリゾットは癖になること間違いなし!
12 牡蠣のクリーム リゾット 950円

牡蠣とマイタケが相性バツグン!
旨味がしみ出た熱々のオイルに
バゲットをつけたらまた格別!
13 牡蠣とマイタケの アヒージョ 880円

同時開催

夏のシメパフェ

美味しく食べて、楽しく飲んだあとは
別腹を魅了する『シメパフェ』はいかが!?

マンゴーとパイナップルを
贅沢に使ったら
南国気分の夏らしいパフェが
できちゃいました♪

14 マンゴーと パイナップルのパフェ 680円

チョコとコーヒー!
最高の組み合わせじゃん!
料理長が好きなもの
欲張って詰めちゃいました♪

15 チョコと コーヒーのパフェ 680円

※表示の価格はすべて税別です。