

東京のと真ん中に牡蠣小屋が!!
東北の食材をビールと共に!!

MIYAGI OYSTER
みやぎのカキ

宮城
牡蠣の家

一番搾り



※写真は全てイメージです。

産地直送の新鮮な牡蠣を
贅沢に焼き牡蠣としてお楽しみ頂けます!!

- 唐桑産牡蠣
- 志津川産牡蠣
- 万石浦産牡蠣
- 松島産牡蠣
- 鳴瀬産牡蠣
- 荻浜湾産牡蠣
- 長面浦産牡蠣
- 牡鹿半島産牡蠣

宮城県が誇るプレミアムブランド牡蠣
みやぎのカキ

「みやぎのカキ」は、水揚げされた時のみのご提供となります。
生産者がこだわりを持って生産・選別した「みやぎのカキ」
出会われた際は、ぜひご賞味下さい。

- 唐桑もまれ牡蠣
- 鮮かき「鳴瀬」
- 長面浦かき
- 万石浦かき
- 水魂(荻浜)

通常の牡蠣よりも長い年月をかけて育てられる「唐桑もまれ牡蠣」。
三陸リアスの海に育まれた、ぷっくりと大きな身は濃厚な味わいが特長。

鳴瀬川や北上川など1級河川が豊富に流れ込む漁場で育った「鮮かき「鳴瀬」」。
小粒で身の引き締まった、歯ごたえのある豊かな味わいが自慢。

恵まれた環境と生産者の努力で1年での出荷が可能な「長面浦かき」。
三陸の潮の香りをまとった、牡蠣の旨味がギュッと詰まったおいしさ。

北上川の恵みで育つ石巻産「万石浦かき」は宮城県内でも数少ない1年牡蠣。
身は「ふくら」とみずみずしく「甘さ」際立つ逸品。

若手漁師の熱い思いが込められた石巻発のブランド牡蠣。
選りすぐりの牡蠣だけを残すこだわりの方法で養殖された水魂は、コクのある芳醇な味わいが特長。

2016年 1月9日(土)のみ 15:00 から営業
1月9日(土)-4月3日(日)
月~金 17:00-23:00 土・日・祝 12:00-21:00 期間中無休 ※荒天時は休業する場合があります。

主催 宮城県
運営 (株)キッズプロモーション 協力 宮城県漁業協同組合、キリンビールマーケティング(株)

1杯 ファーストドリンクサービス券

最初の1杯を無料で提供いたします。
グループでお越しのお客様にもご利用頂けます。
※グループで1枚ご提示ください。
※飲み放題のお客様はご利用頂けません。
※お1人様、1品以上のオーダーをいただいた方に限ります。
※他の金券等との併用はできません。

東京サンケイビル1階フラット
〒100-0004 東京都千代田区大手町1-7-2
☎ 予約専用番号
※1月5日(火)より電話を承ります。
※混雑時は2時間制でお願いいたします。
※ご予約はコース料理のみ承ります。

平日 12:30-16:30 土日祝 14:30-16:30
070-6451-0850

☎ その他お問い合わせ 営業開始-閉店1時間前
※こちらの番号での予約は承っておりません。
070-6512-1155

1月12日(火)OPEN!
タワーレコード 渋谷店 屋上

☎ 予約専用番号 070-5466-7273
平日 12:30-16:30 土日祝 14:30-16:30
※1月5日(火)より電話を承ります。
※混雑時は2時間制でお願いいたします。
※ご予約はコース料理のみ承ります。

