



湾岸Aセット

~~2,750円~~ ▶ **2,200円**
550円お得!

牡蠣 1盛、サザエ 2個
ホタテ 2枚 or ヒオウギ貝 2枚

焼きガキ



湾岸Bセット

~~8,470円~~ ▶ **7,700円**
770円お得!

牡蠣 2盛、ホタテ 3枚 or ヒオウギ貝 3枚、
サザエ 3個、有頭エビ 3尾、
ホンビノス 3個、焼き鳥串の盛り合わせ

当日OK

宴会コース 4,950円

(90分飲み放題(炭代込み))

- ・牡蠣
- ・サザエ
- ・ホタテ
- ・有頭エビ
- ・豚バラ串
- ・鶏もも串
- ・鶏皮串
- ・ウインナー
- ・手羽先
- ・焼野菜
- ・おにぎり



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒はなによりも適量です。サントリー酒類(株)



ガンガン焼き A

牡蠣 1盛
2,200円

ミニ雑炊+660円(別料金)
※1回のだしでできる雑炊は2人前となります



ガンガン焼き B

牡蠣 1盛、サザエ 2個、エビ 2尾
~~4,070円~~ ▶ **3,740円**
330円お得!

ミニ雑炊+660円(別料金)
※1回のだしでできる雑炊は2人前となります



ガンガン焼き C

牡蠣 1盛、エビ 2尾、ホンビノス 2個、
ホタテ 2枚、サザエ 2個

~~5,300円~~ ▶ **4,950円**
550円お得!

ミニ雑炊+660円(別料金)
※1回のだしでできる雑炊は2人前となります

炭代にお一人様**330円**頂きます ※生ものはトングをご使用下さい。炭火焼は中心部が85度以上で90秒以上加熱して下さい。

海鮮



- 牡蠣 (1盛) 1,100円
- 活サザエ (1個) 440円
- 活ホンビノス (2個) 660円
- ホタテ貝 (2枚) 770円
バター付
- 活ヒオウギ貝 (2枚) 770円
- 有頭エビ (2尾) 990円

干物

- しまほっけ 720円
- イカの一晩干し 990円
(マヨネーズ付)
- エイヒレ 550円

一品物

- 枝豆 330円
- 焼野菜 550円
- じゃがバター 550円

トッピング

トッピング類
持ち込みOK

- レモン
- バター
- チーズ
- マヨネーズ
- 各110円

※アヒージョ等の油を使用した料理はご遠慮ください

肉類



- 豚バラ串 (3本) 330円
- 鶏もも串 (3本) 330円
- 鶏皮串 (3本) 330円
- つくね串 (3本) 330円
- 焼き鳥串の盛り合せ 1,320円
- 手羽先 (3本) 330円
- ウインナー 550円
- 厚切り特上タン 2,200円
- 牛ハラミステーキ 2,200円
食べやすい大きさにカットして提供します。

揚げ物

- 手羽先の唐揚げ (塩) 3本 330円
- ポテトフライ 440円
- 鶏の唐揚げ 4個 550円
- カキフライ 4個 660円

ご飯・汁

- 焼おにぎり 2個 330円
- カキの炊きこみごはん 440円
- カキのみそ汁 330円

※写真はイメージです。※表示価格は税込です。