

火 食べ放 プランド ★6月~7月は別プランで提供

定休日 水・木曜日 [祝日の場合は営業]

年末年始休業 [2023.12.27図 2024.1.4 図]

営業曜日でも予約がない場合は休業します。

新型コロナウイルスの感染状況により休業する場合があります。

所在地▶〒028-1371 岩手県下閉伊郡山田町船越9-270

完全 予約制 [2名様より]

ご来店の前に必ずご予約ください。

山田町観光協会/受付時間 9:00 17:00 水曜日定休 ※カーナビの目的地は電話番号ではなく所在地で検索してください。

- 基本プラン

平日 11:00/12:00/13:00

ゆったりプラン

60g **4,800**円

ライス・かき汁付

※途中蒸し時間10分を含む

《予約状況によりお受けできない 場合がありま<u>す</u>。

ちょっとだけプラン

.<mark>800</mark>⊞

殻付かき 10個 追加 殻付かき

5個 900円 10個1,800円 貝盛りミックス

700⊨

殻付かき 10個

ミニアワビ 1個

ムール貝

有頭エビ 1尾 貝盛りミックス ミニ

2.200_円

殻付かき 5個 1枚 ホタテ ムール貝

有頭エビ 1尾 ライス

単品メニュー

禁生食用殻付かき 1個 250円 1枚 550円 ホタテ

有頭エビ 1尾 250円

1杯 300円 かき汁 1杯 150円 味噌汁

※単品だけの注文はお受けしておりません。

調味料持ち込みOK!

各種お飲み物も販売しております。お飲み物の持ち込みはご遠慮ください。 ※表示価格は消費税込みです。

産地で味わう、三陸山田の牡蠣。

山田湾は、一見、外洋から閉ざされた湖のように見えることから「海の十和田湖」とも呼ばれます。この独特の地形のため、山田湾は外洋の時化の影響を受けにくく、波が穏やかなので牡蠣の養殖に適しています。

山田湾には山からの植物性プランクトンをふんだんに含んだ3つの川が流れ込み、湾口からは親潮と黒潮が混じり合った海流が入り込むため、絶えず豊かで澄んだ水が循環しています。その水の恩恵を受けて育った牡蠣は、嫌みのない爽やかな風味で、旨味がギュっと詰まった自慢の味です。







所在地▶〒028-1371 岩手県下閉伊郡山田町船越9-270

- ●三陸鉄道リアス線 岩手船越駅から 徒歩約25分
- ●ふれあいパーク山田から 徒歩約15分
- ●岩手県北バス 山田駅前から大浦漁協前行き 浦の浜バス停よりすぐ