

活貝焼セット

表示価格はすべて税別価格です。

※入荷状況により内容が変わる場合がございます。



活ホタテ1・活サザエ1・活蛤2
活大アサリ2・活白貝2

1,800円 (税別)



活ホタテ1・活サザエ1
活大アサリ2・活白貝2
活蛤2・大エビ2

2,650円 (税別)



活ホタテ2・活サザエ2
活大アサリ2・活白貝2
大エビ3

3,500円 (税別)



活ホタテ2・活サザエ3・活白貝2
活大アサリ2・つぶ貝串2
大エビ4

4,000円 (税別)



活ホタテ3・活サザエ3
活大アサリ3・活白貝3
大エビ3

5,500円 (税別)

刺身に使用している新鮮な活貝をお席で焼いて食べられます。



活貝焼と一緒に...

凍結ビール

(大ジョッキ)

750円 (税別)

活貝焼きの美味し召し上がり方

- ・2枚貝は、身のついていない方の殻を外してから焼いて下さい。
- ・貝は焼きすぎると身が固くなり、美味しくなくなります。

焼き時間の目安 (沸騰させ醤油を入れてから)



ホタテ: 約3分



ホッキ貝: 約5分



大アサリ: 約3分



サザエ: 約5分



白貝: 約2分



蛤: 約2分

- ・貝がはねて危険ですので、焼いたら貝ごと皿にとってお召し上がり下さい。
- ・焼いた時に汁が出ますので、お召し上がりの際、服にかからないようご注意ください。