

ちゅるりの牡蠣は水揚げして直送だから鮮度抜群！  
濃厚な旨味とミルクィ感が最高です

# 生牡蠣

鮮度抜群  
安心安全

1個 **150円** (税込165円)



牡蠣に合うようにこだわり  
配合したポン酢で  
食べるのがおススメ！

- カットレモン 60円 (税込66円)
- オリジナルポン酢 100円 (税込110円)
- 大根おろし 100円 (税込110円)
- 牡蠣のお供3点盛り 160円 (税込176円)

ポン酢1つで牡蠣5~6個分位の量です。



蒸

蒸すことで旨味が凝縮され  
ふっくらとやわらかく仕上がります  
濃厚な味わいをお楽しみください

蒸牡蠣 1個 **190円** (税込209円)  
蒸すことで身が少し小さくなります

① ~当店のコンセプト~  
ちゅるりでは牡蠣にこだわっています  
栄養豊富で安心・安全な海水をたっぷり  
取り込んで育った新鮮な生牡蠣を使用

② ~年間を通して新鮮で安心・安全~  
複数の牡蠣漁場と提携  
牡蠣の浄化処理、洗浄、食品衛生管理を  
徹底している牡蠣漁場と提携し、直接仕入れています。

③ ~牡蠣ってすごい!~  
牡蠣は一年を通して見た目や味が変わります  
亜鉛・タウリン・ビタミン・ミネラル・必須アミノ酸他、  
バランスよく豊富に含まれています。  
一年を通して味が変わる牡蠣をお楽しみください



焼

内部はとろりとした食感を保ち  
香ばしい風味と奥深い味わいが魅力です

焼牡蠣 1個 **220円** (税込242円)  
焼くことで身が少し小さくなります

生牡蠣の食べ過ぎにはご注意ください

※体調のすぐれない方は、生牡蠣のご注文をご遠慮ください。

# 鮮

一  
新鮮な魚介類を

# 魚

使用しております



**マグロ断面刺し 1,780円** (税込1,958円)

大トロ・中トロ・赤身を1度楽しんでもらうために  
マグロを断面でお刺身にしました！  
まずはお塩で。脂のったマグロを堪能してください。

当  
店  
特  
物

**本日のお刺身**

日替わりで内容が変わります。  
スタッフにお問い合わせください。

絶



**炙りメ鯖**

**七八〇円**

脂のったメ鯖を強火で炙ります！  
香ばしい香りがたまりません。

当  
店  
特  
物

(税込八五八円)



**海鮮ユッケ**

**七八〇円**

(税込八五八円)

**本日のカルパッチョ 780円** (税込858円)

数種類の鮮魚を使った彩り豊かなカルパッチョです。  
特製レモンオニオンソースで！

写真はイメージです



# 絶品 珍味



おすすめ

つぶ貝わさび

五八〇円  
(税込六三八円)

人気のつぶ貝を  
茎わさびと和えた  
ツンとピリ辛、でも旨い。  
クセになる珍味です。

## 酒の肴 一まずはこれ

塩ゆで枝豆

四八〇円  
(税込五二八円)

バリバリ塩キャベツ

四八〇円  
(税込五二八円)

薬味たっぷり冷奴

四八〇円  
(税込五二八円)

温玉キムチ豆腐

五八〇円  
(税込六三八円)

鶏皮ポン酢

五八〇円  
(税込六三八円)

たたききゅうり

四八〇円  
(税込五二八円)

漬物盛り合わせ

五八〇円  
(税込六三八円)

きゅうり一本漬け

四八〇円  
(税込五二八円)

つぶ貝わさび

五八〇円  
(税込六三八円)

えんがわチャンジャ

五八〇円  
(税込六三八円)

冷やしトマト

五八〇円  
(税込六三八円)

〜ガリ添え〜



おすすめ

梅水晶 580円 (税込638円)

## 新鮮 野菜

一 彩り豊かな野菜を

温玉  
シーザーサラダ 六八〇円  
(税込七四八円)

シャキシャキ野菜にたっぷりチーズ。  
とろ〜り温玉を絡めてお召し上がりください。



鮮魚たっぷり

海鮮サラダ 七八〇円  
(税込八五八円)

鮮魚をふんだんに使いました。  
オリジナルわさびドレッシングで。

おすすめ

当季野菜

生ハムと  
トマトのサラダ 六八〇円  
(税込七四八円)

女性が大好き！生ハムとトマトの彩りサラダ。  
ちゅるり人気のサラダです。



# 温め

—ちゆるり自慢の逸品



明太チーズ出汁巻き

出汁巻き玉子 五八〇円  
(税込六三八円)

明太チーズ出汁巻き 七八〇円  
(税込八五八円)  
人気の出汁巻き玉子に  
チーズと明太子をトッピング!

貝の溺れ蒸し 七八〇円  
(税込八五八円)  
三種の貝を酒蒸しにした自慢の一品です。

牡蠣と葱の  
ガーリックバター炒め 七八〇円  
(税込八五八円)  
牡蠣とネギをガーリックバターで  
炒めました! お酒がススム一品です。



貝の溺れ蒸し

牡蠣のアヒージョ 八八〇円  
(税込九六八円)  
〜バゲット付き〜  
牡蠣の素材をそのままアヒージョに。  
牡蠣専門店だからそのクオリティ!

海老のアヒージョ 八八〇円  
(税込九六八円)  
〜バゲット付き〜  
アヒージョの王道!



牡蠣のアヒージョ



牡蠣と葱のガーリックバター炒め

# 揚げ物

—揚げたてをパクリ!

あおさの海苔塩  
ポテトフライ 四八〇円  
(税込五二八円)

鶏のから揚げ 五八〇円  
(税込六二八円)  
ふっくらジューシー

手羽先揚げ 六八〇円  
(税込七二八円)  
スパイシーさがクセになる!



お楽しみ物

大粒カキフライ 880円 (税込968円)  
〜バジルタルタルソース添え〜  
ふりふりで大粒な牡蠣をジューシーなフライにしました!



海鮮チヂミ 680円 (税込748円)  
牡蠣専門店だからできる牡蠣入りの海鮮チヂミ! お酒にとっても合います。



海鮮チーズキムチチヂミ 780円 (税込858円)  
牡蠣とチーズの最強コンビ! キムチがアクセントになって絶品です。

## 牛すじ煮込み

780円 (税込858円)

牛のスジ肉をトロトロになるまで煮込みました。お口の中でホロホロと溶けそうな牛スジ煮込みをぜひ、ご堪能ください。



## 牛タンの網焼き

1,180円 (税込1,298円)

塩熱成させることでさらに旨味を凝縮させました。



## 牛サイコロステーキ

～ガーリックソース添え～ 1,380円 (税込1,518円)

柔らかい欧州ビーフをサイコロ状にして焼き上げました。味わい深いガーリックソースでお召し上がりがください。



## ソーセージ盛り合わせ 880円 (税込968円)

プレーン・ガーリック・チョリソー・ブラックペッパー・バジルの5種類の盛り合わせを熱々の鉄板で!



極

上

贅

派

# 目の飯

—最後まで美味しい

牡蠣の土鍋飯 七八〇円

(税込八五八円)

牡蠣の旨味を引き出すためにじっくりと炊き上げました。

当季産物



ご提供にお時間をいただきます

# 甘味

—至福のひとときを…



当季産物

石焼き

明太チーズ炒飯 七八〇円

(税込八五八円)

熱々の石焼炒飯にチーズと明太子をトッピング!



海鮮塩焼きそば 八八〇円

(税込九六八円)

牡蠣専門店だからできる牡蠣入りの塩焼きそば。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。



当季産物

フォンダンショコラとバニラアイス 680円

(税込748円)

濃厚ショコラとアイスの組み合わせが抜群です!



バイクドチーズケーキ ~ベリーソース添え~ 680円 (税込748円)  
濃厚でしっとりとした触感のケーキです。

カタラーナ 480円 (税込528円)  
クレームブリュレをアイスにして表面をキャラメリゼしたスイーツです!

季節のアイス・シャーベット 380円 (税込418円)  
内容はスタッフにお問い合わせください。