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

生牡蠣

安心安全
鮮度抜群

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



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

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

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。

鮮魚

一新鮮な魚介類を使用しております



本鮪

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度に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。脂ののったマグロを堪能してください。

当店名物

海鮮ユッケ 七八〇円（税込八五八円）

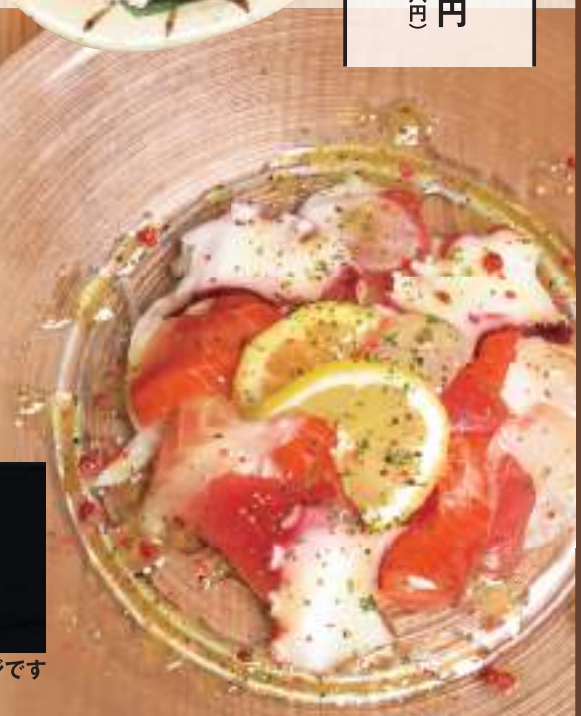


炙り〆鯖 七八〇円（税込八五八円）

脂ののった〆鯖を強火で炙ります！
香ばしい香りがたまりません。

当店名物





鮮魚のカルパッチョ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



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 ―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 ～特製牡蠣だし醤油添え～ 四八〇円（税込五二八円）
- 温玉キムチ豆腐 ～特製牡蠣だし醤油添え～ 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）



梅水晶 580円（税込638円）

新鮮野菜 ―彩り豊かな野菜を



梅と柚子の大根サラダ 六八〇円（税込七四八円）

さっぱり梅とシャッキリ大根
柚子香る爽やかなサラダです。



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。



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。



温もの

ーちゅるり自慢の逸品


明太チーズ出汁巻き


貝の溺れ蒸し



牡蠣のアヒージョ

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。

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。牡蠣専門店だからこそのクオリティー。

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！


牡蠣と葱のガーリックバター炒め

揚げ物

ー揚げたてをパクリ！

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（税込六三八円）
ふっくらジューシー

手羽先揚げ 六八〇円（税込七四八円）
スパイシーさがクセになる！



大粒カキフライ
～バジルタルタルソース添え～ 780円（税込858円）
ぷりぷ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。

極上贅沢肉

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。



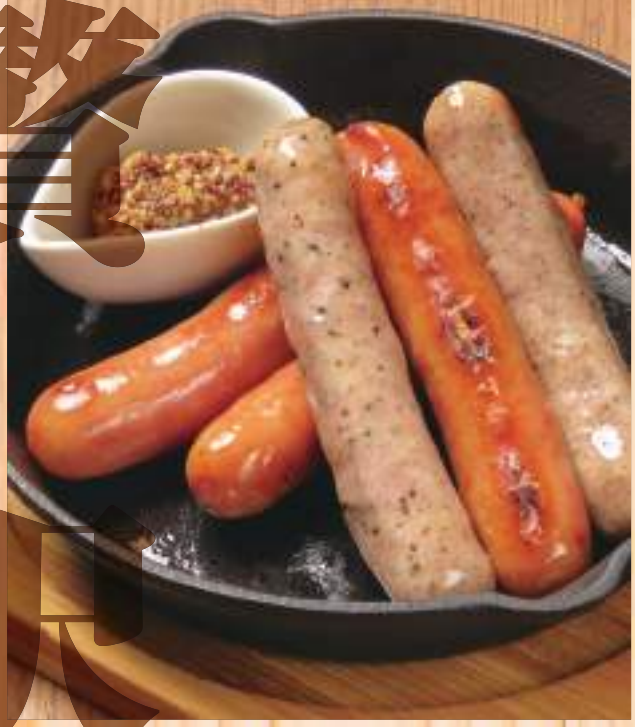


牛タンの網焼き　1,180円（税込1,298円）

塩熟成させることでさらに旨味を凝縮させました。

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！





豪州ビーフのステーキ
～ガーリックソース添え～ 1,780円（税込1,958円）

柔らかい欧州ビーフを丁寧に焼き上げました。
味わい深いガーリックソースでお召し上がりください。

〆の飯

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。

当店名物

ご提供にお時間をいただきます

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！



当店名物

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。



甘味

至福のひとときを…



ベ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。

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！

当店名物