

京丹後市久美浜町蒲井

かき小屋 食べ放題



牡蠣御殿

60分 **2,500円**

その他メニュー

- かきフライ 600円
- かきグラタン 600円
- かきご飯(お漬物・お吸物付) 300円
- かき1盛り 1kg(約10個程度) 1,000円



【ドリンク】 各600円

生ビール
酎ハイ(レモン)



旬の時期でも異なる牡蠣の味



11月・12月頃

牡蠣シーズンの始まり
牡蠣の流通量が少ない希少な時期です。初物の牡蠣は、まだ小ぶり、身入りはピーク時の75%~85%程ですが、初物のフレッシュな味を楽しみたい方にオススメです。



1月・2月頃

牡蠣の身入りが良くなってくる時期です。身入りに多少のバラつきはありますが、ピーク時の85%~95%程の身入りになり、加熱しても縮みにくく、牡蠣の風味が強くなり始めます。



3月~5月

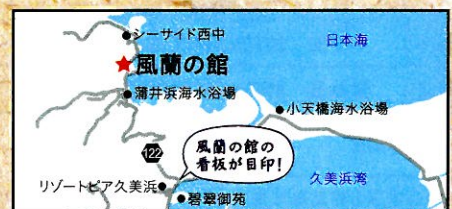
牡蠣の身入りもピークを迎え、加熱しても縮みにくく、初物の時期よりも牡蠣の殻が少し大きくなります。牡蠣の味も最も濃厚になり、食感の良いふりっとした身が楽しめます。

おすすめ!

風蘭の館

TEL 0772-83-1033
FAX 0772-83-0382

〒629-3424 京都府京丹後市久美浜町蒲井518-1
e-mail huuran@amail.plala.or.jp



京丹後市久美浜町より 豊かな自然で育まれた牡蠣をお届けします

久美浜町は豊かな自然の恵みを受け、
牡蠣の生育に適した土地として、
古くから牡蠣の養殖が盛んに行われてきました。
その豊かな自然に恵まれた久美浜町では、
通常2~3年かけて育つ牡蠣が1年の間で育ちます。
1年牡蠣の産地として人気の久美浜の牡蠣を
鮮度抜群のままお届けいたします。



お持ち帰り

※事前予約をお願いします。

- 一斗缶 約10kg(100個程度) **7,500円**
- 半斗缶 約5kg(50個程度) **4,000円**
- おすすめ!** かんかん焼き (ナイフ・軍手付) **2,800円**



かんかん焼き調理方法



※朝水揚げした新鮮な牡蠣を全国に配送希望の日時に発送致します。
※お電話・メール・FAXにてご注文を承っております。
※送料1,330円、ゆうパックの代金引換にて発送致します。
※贈り物などにご入り用の場合は銀行振込・郵便振替もご利用頂けます。
※沖縄・北海道は日にちが掛かりますので、発送は出来ません。

風蘭の館

TEL 0772-83-1033 FAX 0772-83-0382
e-mail huuran@amail.plala.or.jp

申込書 (FAX)

※切り取らずにこのままご記入いただき、お送りください。

FAX 0772-83-0382

お申込者氏名	ふりがな			連絡先	TEL	FAX		
					Mail			
住所	(〒 -)							
お届け先	(〒 -) (様宅)							
	商品名	個数	金額		商品名	個数	金額	
No.1	一斗缶 約10kg(100個程度)			No.3	かんかん焼き (ナイフ・軍手付)			
No.2	半斗缶 約5kg(50個程度)			合計金額				
お届け希望日	年 月 日			お届け希望日	<input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 12:00~14:00 <input type="checkbox"/> 14:00~16:00 <input type="checkbox"/> 16:00~18:00 <input type="checkbox"/> 18:00~20:00 <input type="checkbox"/> 20:00~21:00			

※お申込者様と商品送付先が違う場合はお届け先の住所もご記入ください。