

しばたオイスターバー参加店メニュー一覧

参加店名	提供メニュー	紹介コメント	住所（新潟県）	電話番号	営業時間	ウェブサイト
月岡ブルワリー& Kitchen Geppo	「ぶりみ」焼き牡蠣 980円	赤穂産の新鮮プリップリの牡蠣を熱々の焼き牡蠣にしました。冷えたクラフトビールとも相性抜群！ お好みでレモンやポン酢をかけてお召し上がりください。	新発田市月岡温泉552-111	0254-28-9161	営業/10:00~17:00 定休日/木曜	https://tsukioka-brewery.jp
酒房 おかん	「ぶりみ」玉子の素焼き 2ヶ 950円 「ぶりみ」と香味野菜の涼麺 1200円 「ぶりみ」と岩牡蠣の食べ比べ 1500円	ぶりみ玉子の素焼き 旨みたっぷりの牡蠣を玉子の黄身と米油のソースで焼き上げた和風グラタン。 ぶりみと香味野菜の涼麺 赤穂の牡蠣ぶりみを香り豊かな季節野菜と旨みたっぷりのタレで仕上げた一品です！ ぶりみと岩牡蠣の食べ比べ 今が旬の、赤穂の牡蠣ぶりみと岩牡蠣味の違いをお楽しみ下さい。	新発田市中央町3-13-2	0254-22-9234	営業/18:00~22:30 定休日/日、月曜、祝日	http://www.shibata-ukiku.co.jp/okan/
鮭かっぱう 桂	赤穂産「ぶりみ」の蒸牡蠣 1個500円 天然岩牡蠣レモンのみぞれ添え 1個1,000円～	身が大きくぶりっとしていて縮みにくい赤穂の牡蠣。蒸すことで素材の旨みを閉じ込めました。	新発田市中央町4-5-6	0254-21-1934	営業/18:00~22:30 定休日/日曜	http://www.keppou-katsua.com
米蔵ココロ	「ぶりみ（赤穂産牡蠣）のビビンパランチセット」	ぶりみの酒蒸しと、キムチチャーハンのビビンパのコーポ！熱々をどうぞ！	新発田市大栄町7-9-32 清水園内	0254-28-7378	営業/11:30~14:30、 17:30~22:00 定休日/水曜、ほか不定休	https://r798700.gorp.jp
La Gemma ラジェンマ	「ぶりみ」夏の柑橘・グリーンペッパーマリネ 650円	濃厚な牡蠣・柑橘フルーツ・爽やかなグリーンペッパーの夏らしい仕上がりです。	新発田市緑町1-17-2	0254-28-9303	営業/11:30~14:00 (LO)、17:30~20:30 (LO) 定休日/月曜、第2火曜、他	
割烹さざ波	1 岩牡蠣のジュレ仕立て 1500円 2 「ぶりみ」牡蠣の翡翠仕立て 1000円	1、ぶりみ殻付きかきを130°cで蒸し、枝豆とグリーンピースの翡翠ソースで召し上がっていただきます。 2、日本海産の岩牡蠣を加減酢ジュレで召し上がっていただきます。	新発田市中央町3-12-2	0254-22-2607	営業/17:00~23:00 定休日/日曜	https://r737100.gorp.jp
花みずき	酢牡蠣と新発田牛肉巻きソテー 1200円	素材の味を楽しめる酢牡蠣と、新発田牛を使用したソテーで二種楽しめる一品	新発田市三日市532	0254-26-3322	営業/11:00~21:00 (料理LO 20:30、ドリンクLO 20:30) 定休日/年末年始	
地酒と季 横丁へい	赤穂の新ブランド牡蠣「ぶりみ」2個780円	鮮度抜群、直送の生牡蠣をシンプルに！	新発田市本町1-2-5	0254-26-5226	営業/17:30~23:00 定休日/日曜、月2回日、月連休	https://yokotyo.gorp.jp
横丁へい 駅前本店	日本海の岩牡蠣 時価～	鮮度抜群、直送の生牡蠣をシンプルに！	新発田市諏訪町1-9-29	0254-22-7555	営業/17:15~22:30 定休日/日曜、月2回日、月連休	http://houkokuden.com/hei/

藤屋食堂	「ぶりみ」の殻付き生牡蠣 ガスパチョソース 1個550円	トマトをベースに夏野菜で作ったガスパチョをソースとして、サッパリとお召し上がり下さい。	新発田市西園町1-6-3	0254-22-3275	営業 /11:30~14:00(LO)、 18:00~20:00(LO)	
鮨和食ながしま	「ぶりみ」と桃太郎の南蛮漬 800円	桃太郎トマトを使った牡蠣の南蛮漬です。夏らしい逸品をご賞味ください	新発田市諏訪町1-2-10	0254-22-2275	営業/11:30~14:00、 17:30~21:00 定休日/火曜、月1回連 休あり	https://sushi-nagashima.com/
中華酒菜 香	蒸した「ぶりみ」の四川山椒ソースかけ 2コ 1,200円 「ぶりみ」の四川風ピリ辛煮込み 2コ 1,350円	蒸し牡蠣の四川山椒ソースかけ 四川山椒とパクチーが舌を刺激するアジアチックな料理です。 牡蠣の四川風煮込み 牡蠣を豆板醤、生姜、にんにくなどで香り高くピリ辛に煮込んだ料理です。	新発田市本町1-3-5第5階内ビル1F	0254-28-7388	営業/17:30~22:30 (LO) 定休日/火曜、ほか不定 休	https://shibata-china.gorp.jp
Yakiniku Dining 炙や	「ぶりみ」の酒蒸し 石で熱々提供 1個380円	新発田の日本酒を使って殻つきのまま蒸し上げますのであつあつをお召し上がり下さい。	新発田市豊町2-1386-1	0254-24-7571	営業 /17:30~23:00(フード LO 22:00、ドリンクLO 22:30) 定休日/木曜、ほか1~2 回連休あり	
産直青果惣菜やお家	赤穂の牡蠣「ぶりみ」 牡蠣グラタン	牡蠣グラタン ホワイトソースチーズグラタンとぶりぶりの牡蠣が絶品。	新発田市城北町2-8-33	0254-28-9700	営業/10:00~18:00 定休日/月曜(祝日の場 合翌日)、第1火曜	https://yaoya-niigata.com
パーラーやお家	赤穂の牡蠣「ぶりみ」 牡蠣味噌田楽	牡蠣味噌田楽 特製ソースと味噌を合わせてぶりぶりの牡蠣を焼きました。	新発田市東塚ノ目 757-1	0254-28-1971	営業10:00~19:00 定休日/月曜(祝日の場 合翌日)、第1火曜	https://yaoya-niigata.com