

宮城県産 殻付き牡蠣

カンカン焼きとは？

缶の中で蒸し焼きにすることで、
美味しさとみずみずしさを
閉じ込める漁師ならではの
料理法です。

カンカン焼き

やっています!!

もちろんテラス席でもOK!!

店内で食べられます!!

ふっくら旨味が
ギューン!!

20分蒸して
できあがり!!

手ぶらで
OK!!

宮城県産殻付き牡蠣

9ヶ〜(約1.2kg)

2,400円 (税込)

1セット

おかわり 5ヶ〜(約0.6kg)

1,200円 (税込)

注文方法

2F カフェカウンターに「カンカン焼き」とお伝え下さい。