

TAICOや

牡蠣のリゾット 980円(税込)

ブルーチーズの濃厚なリゾットに、みずみずしい牡蠣の食感。最後はパンでつくってどうぞ。(サラダ・ドリンク付)
※自家製パン 80円(税込)

TAICOや(タイコヤ)

新発田市中央町1-2-1 ☎0254-26-6269
11:00~17:00 日曜定休 ②なし



8

1月29日~

手紙

赤穂牡蠣の土手鍋仕立て
炊きたての土鍋ご飯
※3,800円(税込)コースの一部

濃厚でまろやかな赤穂牡蠣の土手鍋を、炊きたての白米と一緒に...

手紙

新発田市大栄町7-1-9 ☎0254-21-2950
12:00~15:00(要予約)、17:15~23:00
水曜、最終日曜定休
②あり

9



1月26日~

キッチンココロ

[平日限定]

赤穂産カキづくしプラン
お一人様 2,000円(税込)

月~木曜限定プラン。「赤穂産生ガキ」、「新発田×赤穂カキの酒蒸し」、「赤穂産カキ入りシーフードピザ」、「坂越の恵みカキのバリエア」の4品。ご予約は3名様~、3日前迄。
※2/11はオイスターパーティーの為貸切となります。(パーティーの詳細はお問い合わせください)

キッチンココロ

新発田市諏訪町1-9-29-1F
☎0254-26-3038
11:30~14:30(LO 14:00)
17:30~22:30(LO 22:00)
日曜・第1月曜定休 ②あり
<http://kitchen556.exblog.jp/>

5



6



caffenova

カキのバルサミコソテーと
人参ドレッシングのサラダ
780円(税込)

赤穂のカキをバルサミコとバターでソテーし、豊栄産ひとみ人参で作った自家製ドレッシングで和えたサラダを合わせた一品。

※夜のみの提供

caffenova(カフェノバ)

新発田市中央町2-1-14
☎0254-26-8706
平日12:00~14:30、
18:00~23:00
日・祝12:00~18:00
水曜定休 ②なし

創作フランス料理 モントルー

牡蠣のグラチネ、
牡蠣のチャウダー、
牡蠣のコンフィ、
牡蠣のフラン

※期間中、ランチ及びコース内で、いずれかのおすすめ料理を提供。

(写真)牡蠣のグラチネ 赤穂の牡蠣にサバイオンソースをかけ、オーブンで焼き上げた伝統的なフレンチの逸品。

創作フランス料理 モントルー

新発田市中央町2-4-15
☎0254-26-1526
11:30~14:30(LO)、
17:30~20:30(LO)
不定休 ②あり

7



1月27日~

La Gemma

新発田産アスパラ菜とカキの
タリオリニ からすみかけ 1,500円(税込)
(写真)たっぷりのカキと、ほろにがしいアスパラ菜、イタリア・サルデーニャ産からすみの旨みたっぷりの生パスタ。

新発田産フィノッキオ、里イモ、
カキの香草パン粉焼き 900円(税込)
新発田産イタリア野菜・フィノッキオ(ういきょう)のさわやかな香りと、とろりりイモのペースト、カキの旨みを香草パン粉でオープン焼きしました。

La Gemma(ラ・ジェンマ)

新発田市新栄町3-3-28
☎0254-27-8080
11:30~14:00(LO)、17:30~21:30(LO)
月曜・第2火曜定休 ②あり

2



3



おうちのごはん 玉屋

牡蠣フライ 750円(税込)

(写真)外はカリッと中はジューシー。一口かめば濃厚な牡蠣のうまみが口に広がります。揚げたてをぜひ!

牡蠣鍋 850円(税込)

たっぷりの野菜と牡蠣の旨みが溶け出した味噌味の牡蠣鍋。あつあつどうぞ。

おうちのごはん 玉屋

新発田市大手町1-1-16
☎0254-22-3230
17:30~24:00
月曜定休、2/11-12臨時休業
②あり



1



1月26日~

藤屋食堂

赤穂カキと季節野菜のトマトソースグラタン 950円(税込)

(写真上)カキと野菜をにんにくをきかせたトマトソースで煮込み、たっぷりのチーズをかけてオープン焼きに。トマトソースの酸味とチーズのコクが◎。

赤穂カキのムニエル焦がしバターソース 900円(税込)

(写真下)ムニエルしたカキをケッパー、パセリ、レモン汁入の焦がしバターソースで。カキの下のアガイモのピューレとソースとの相性もバツグン!!

※いずれも夜のみの提供

藤屋食堂

新発田市西園町1-6-3
☎0254-22-3275
11:30~14:00(LO)、
18:00~21:30(LO)
火曜定休 ②あり



★★★清水園にて「赤穂の牡蠣汁」振る舞います! 2月11日(水・祝)11:00~14:00 ※なくなり次第終了★★★