～冬の美食～
おかやま水産品フェア2025

瀬戸内海に面した岡山県は、温暖な気候と穏やかな海流に恵まれ、一年を通して豊かな海の幸が育まれています。
今回は、寒い季節に旨味が増す旬生産のぶりっぷり牡蠣と、瀬戸内を代表する白身魚チヌ（黒鯛）をご用意しました。
どちらも地元で愛される冬の逸品。
この機会に、"岡山の海の恵み"を食べて、見て、感じてください！



海の幸 チャウダースープ
1,100円

岡山で"チヌ"の名でも親しまれる黒鯛の旨味たっぷりの特製チャウダー。
玉ねぎ・にんじん・じゃがいも、ベーコンと一緒にじっくり煮込み、牛乳のやさしいコクでフレッシュに仕上げました。







岡山黒鯛サンド＆すじ青のりコロッケサンド
1,000円
海の幸チャウダースープ付き1,800円

黒鯛のフリットと、すじ青のりコロッケを、ふんわりパンではさんだ食べ応え満点の一品。特製タルタルソースでお召し上がりいただきます。
ぜひ海の幸チャウダースープと一緒に岡山海の幸をご堪能ください。



牡蠣のお好み焼き
1,600円

岡山県のご当地メニュー、牡蠣6個入り♫
甘辛ソースとよくあいます。
ランチタイムはサラダ・スープ付きです。

※17時～　サラダ・スープセット+300円



牡蠣フライ（4個）1,000円
牡蠣フライ（5個）1,200円

みんな大好き♪牡蠣フライ。
本日の付け合わせ野菜と一緒に、
中濃ソースでどうぞ。
※サラダ・スープセット
+300円でつけられます



BISTROCAFÉ Momotenashiya

※フェアメニューは数量限定です
※仕入れにより内容が変わる場合がございます
※価格は税込、画像はイメージです