



コース

Course / 套餐

開 / Hiraku

MENU / 菜单



カキを存分に堪能できるセットです。

- ・カキのやまかけ
- ・生 (2個)
- ・焼 (2個)
- ・フライ (3個)
- ・ステーキ (2個)
- ・ちり鍋 or 土手鍋
- ・鍋のあとの雑炊
- ・お漬物

Popularity
人気

1 おすすめカキコース

¥5,500

This is a set menu to fully enjoy oysters.

- ・ It includes oysters with grated Japanese yam poured over them
- ・ 2 raw oysters
- ・ 2 char-grilled oysters in shells
- ・ 3 deep-fried oysters
- ・ 2 butter-sauteed oysters
- ・ a one-pot dish (or nabe dish in Japanese) selected from 2 kinds called "chiri nabe" and "dote nabe" and a rice porridge cooked in the same nabe after the nabe dish is eaten up served with pickles.

能够充分品味牡蛎的套餐。

- ・ 浇山药汁的牡蛎
- ・ 生牡蛎 (2)
- ・ 烤牡蛎 (2)
- ・ 炸牡蛎 (3)
- ・ 铁板牡蛎 (2)
- ・ 什锦火锅 or 酱味沙锅
- ・ 火锅后的杂烩粥、咸菜。



お試しカキづくしです。

- ・カキサラダ
- ・生 (2個)
- ・焼 (2個)
- ・フライ (2個)
- ・カキベーコン焼き (2個)
- ・カキの雑炊
- ・お漬物

Popularity
人気

2 ミニカキコース

¥4,200

There are various oyster dishes to taste

- ・ including oyster salad
- ・ oysters that are raw (2)
- ・ char-grilled (2)
- ・ deep-fried (2)
- ・ baked bacon-wrapped oysters (2)
- ・ rice porridge with oysters served with pickles.

体验牡蛎全餐。

- ・ 牡蛎色拉
- ・ 生牡蛎 (2)
- ・ 烤牡蛎 (2)
- ・ 炸牡蛎 (2)
- ・ 牡蛎培根烤 (2)
- ・ 牡蛎杂烩粥、咸菜。

"Hiraku" is an oyster specialty restaurant that serves oysters to be eaten raw all year round. There are a variety of cooked dishes as well.

Enjoy about 30 kinds of oyster dishes, including oysters steamed in Japanese sake, deep-fried oysters, butter-sauteed oysters, baked bacon-wrapped oysters, deep-fried tempura, oven-baked oysters called "kogane yaki", oysters au gratin, rice cooked with oysters, doria, fried rice, fried noodle, salad, frozen oysters called "ruibe,"cheeze, and one-pot dishes, not to mention raw and char-grilled oysters.

牡蛎的专门店“开”，一年四季都提供可生吃的牡蛎。料理的种类也非常丰富。生牡蛎和烤牡蛎之外，还可享受到酒蒸、油炸、铁板、牡蛎培根烤、天妇罗、烤炉黄金烧、奶汁烤、牡蛎饭、多利亞式烤、炒饭、炒面、色拉、冰冻刺身、奶酪、火锅等约 30 种牡蛎料理。

カキの専門店「開 (Hiraku)」は、1 年中生食用のカキをご提供しています。料理の種類も豊富です。

生カキ・焼カキはもちろん、酒蒸し、フライ、ステーキ、ベーコン焼、天麩羅、オープンで焼く黄金焼、グラタン、カキご飯、ドリア、チャーハン、焼きそば、サラダ、ルイベ、チーズ、鍋など約 30 種ものカキ料理をお楽しみ頂けます。

B

おすすめ

Recommendation / 推荐

開 / Hiraku

MENU / 菜单



Shipped directly from fishermen, oysters are very fresh. Enjoy them raw or char-grilled.
漁夫直送。鮮度超群。生牡蛎也好，烤牡蛎也好，先从这一品起。
漁師さん直送。鮮度抜群。生も、焼きも、まずはこの一品から。



Oysters go very well with the mellow flavor of Japanese sake.
和日本酒醇和的风味绝配
お酒のまろやかな風味とピッタリです。



This dish of oysters sauteed in butter with asparagus and maitake mushrooms is the most popular.
人気 No. 1。配上芦笋、灰树花菌的牛油烤。
人気 NO1 です。アスパラ・舞茸を添えたバター焼きです。



Deep-fried oysters are juicy and their sweetness pleases everyone.
多汁、香甜味美大满足的油炸牡蛎。
ジューシーで、カキの甘みに大満足。



Oysters are baked in the oven with mayonnaise-based sauce.
使用蛋黄酱为基础味道的酱汁在烤炉里烤制。
マヨネーズベースのソースを使ってオーブンで焼き上げます。



This Creamy, hot gratin is cooked with Hokkaido-grown green asparagus.
奶油多多热气腾腾的奶汁烤牡蛎。加入北海道产的青芦笋。
クリーミーな熱々グラタン。地物のグリーンアスパラが入ります。



おすすめ

Recommendation / 推荐

開 / Hiraku

MENU / 菜单



Oysters are toasted with plenty of garlic butter on top; the flavor of basil is especially pleasing.
大量放大蒜牛油进行烤制。罗勒风味也非常特别。
ガーリックバターをたっぷり乗せて焼き上げます。バジルの風味も格別。



Assorted tempura oysters come in 3 different tastes to enjoy
可享受三种味道的天妇罗拼盘。
三種の味が楽しめる天ぷら盛り。



Oysters are wrapped in bacon and perilla, and sautéed in butter
用培根和大叶把牡蛎卷起，以牛油烤制。
カキをベーコンと大葉で巻いてバター焼きに。



This healthy salad is prepared with 10 kinds of vegetables and plenty of oysters.
10 种蔬菜和满满的牡蛎的健康色拉。
10種の野菜とカキたっぷりのヘルシーサラダ。



Lightly-seasoned oysters are wrapped in 2 kinds of cheese: Gouda and cream.
把稍稍调味的牡蛎用豪达奶酪&奶油的2种乳酪包裹。
薄く味付けしたカキを、ゴダ&クリームの2種類のチーズで包みました。



This is our restaurant's original dish lightly-seasoned with oyster-based special sauce
牡蛎酱作为基础味道，再加以特制佐料轻松完成的本店独创菜式。
オイスターソースをベースに特製ダレであっざりと仕上げた当店オリジナル。

D

おすすめ

Recommendation / 推荐

開 / Hiraku

MENU / 菜单



¥945

This porridge with broth seeping out of the oysters warms you up from inside out.; it is served with pickles.
牡蛎汁充分渗出并加热。附带咸菜。
カキの出汁がよくしみでていて温まります。漬物付き。



¥1,050

Fried oysters are finished with fluffy, beaten eggs poured over them; it is served over cooked rice with pickles and miso soup
把油炸牡蛎用松软的鸡蛋勾芡。附带咸菜、味噌汤。
カキフライをふわふわ卵でとじています。つけもの、味噌汁付き。



¥1,050

Rice cooked with oysters with the flavors of dried seaweed and butter is baked crispy with white sauce and cheese on top
把海苔和牛油风味的牡蛎饭作为基础味道，再浇上白汁和奶酪烤制。
海苔とバター風味のカキご飯をベースにホワイトソースとチーズを盛りカリッと焼き上げます。



¥945

Rice cooked with oysters is fried in butte; its Japanese style and appetizing aroma are the source of popularity.
用牛油炒牡蛎饭。和风の香味非常受欢迎。
カキご飯をバターで炒めます。和風で香ばしいのが人気です。



¥2,520

This miso-taste, one-pot dish of plenty of vegetables is prepared with original miso (soy-bean paste) applied to the inner side surface (dote) of the nabe; it is served with pickles.
After eating up the nabe dish, you can enjoy rice porridge cooked in the same nabe for additional 525 yen.
把独创的混合酱涂在锅内侧，蔬菜充足的味噌沙锅。锅后可以 525 日元做杂烩粥。附带咸菜。
独自の合わせ味噌を鍋の土手に塗った野菜たっぷりの味噌味噌鍋。
鍋のあとは 525 円で雑炊を作ります。漬物付き。



¥2,520

Handmade kimchi used for this one-pot dish is not sweet and good for those who love spicy food; it is served with pickles. After eating up the nabe dish, you can enjoy rice porridge cooked in the same nabe for additional 525 yen.
手制的腌辣白菜，推荐给喜欢不甜的、辛辣食物的客人。锅后可以 525 日元做杂烩粥。附带咸菜。
手作りのキムチ漬けなので甘くなく、辛いものが好きな方にオススメ。
鍋のあとは 525 円で雑炊を作ります。漬物付き。