

# MIYAZAKI CAVIAR FAIR



「世界に通用するジャパンキャビア」をコンセプトに生みだされた  
国内唯一の本格熟成キャビア『MIYAZAKI CAVIAR 1983』

*Japanese only full-scale aging caviar spawned the japan caviar  
to the concept of world-class.*

## Menu

宮崎キャビア 6g  
自家製ブリニ・サワークリーム  
*Miyazaki caviar 6g  
Homemade blinis, Sour cream*

3500yen

キャビアをふんだんにのせたシロチョウザメのタルタル  
*Tartar of abundantly topped the white sturgeon caviar*

3800yen

生牡蠣トッピングキャビア 1g  
*Raw oysters topping caviar 1g*

700yen

## Champagne

ガストン シケ ブリュット トラディション  
*Gaston Chiquet Champagne Premier Cru Brut Tradition*

1200yen

オストリア銀座8丁目店では10/20～11/30の期間限定で  
宮崎キャビアやシロチョウザメを使った  
特別メニューを用意しております。  
是非、セットシャンパンと併せてお楽しみください。

*Ostrea in Ginza8 We will prepare a special menu using Miyazaki caviar and  
white sturgeon in the 10/20-11/30 limited time.*

*By all means, please enjoy in conjunction with the set champagne.*