

オイスターをもっとカジュアルに！ デイリー使いのオイスターバー「オイスターテーブル 浜松町店」5/24(土)にオープン！

国内に24店舗のオイスターバーチェーンを展開している当社は、5月24日(土)に25店舗目となる「オイスターテーブル」を浜松町にオープンします！「オイスターテーブル」は、生牡蠣やオイスターバーに馴染みのない方にもリーズナブルな価格設定で、気軽にご利用していただくためのオイスターバーです。浜松町エリアのビジネスマン・ビジネスウーマンのための日常使いのオイスターバーです。

★オープン記念★

第一弾 5/24(土)～5/31(土) ディナータイム限定(17:00～)
生牡蠣を特別提供！

★8日間限定！毎日先着100名様に、真牡蠣を1個100円(税込)でご提供！
(おひとり様1個限り/通常サイズのもの)

第二弾 6/1(日)～6/14(土) の14日間限定！(11:00～23:00)
ボトルワインを半額で！

★当社オリジナル！牡蠣に合うシャブリ「プリンス・ラブレ・シャブリ」を
半額の2,900円(税込価格)で！

もれなく！ 5/24(土)～6/30(月)

ご来店のお客様全員にもれなく、チケットをプレゼント！！
次回使える「生牡蠣2ピース+スパークリングワイン1杯サービスチケット」をプレゼント！



Oyster Table
— seafood + bar —

オイスターテーブル

カジュアルな価格帯で、生牡蠣と牡蠣料理を気軽に楽しむ、オイスターバー & レストラン。



浜松町店のイメージ。
店内は、落ち着いた木目と白を基調とした明るくカジュアルな雰囲気
カウンターとテーブル席をご用意しています

生牡蠣とビールやワインを気軽に楽しむ『オイスターテーブル』。落ち着いた木目と白を基調とした明るくカジュアルな雰囲気
の店内です。気取らず、気張らず、デイリー使いに楽しめるオイスターバーです。

店舗名: オイスターテーブル 浜松町店 (JR浜松町駅北口を出て、左の増上寺方面へ 徒歩約3分)
住所: 東京都港区浜松町1丁目29番10号 東京ラインビル 1F
営業時間: 11:00～23:00 L.O.フード22:00、ドリンク22:30 (平日15:00～17:00 クローズ)
席数: 約40席 電話番号: 03-3433-8400
オープン日: 2014年5月24日(土)

★メニュー★



- ・本日の生牡蠣 1ピース 416円～(税込価格450円～) ※産地・時期により異なる
- ・生牡蠣プレート 4ピース 2,203円～(税込価格2,380円～) ※産地・時期により異なる

生牡蠣は産地や時期によって味が異なります。
当店は一年を通じて、旬の生牡蠣をご提供しており、ご来店のたびに違った味と産地に出会えるのもオイスターバーの魅力のひとつ。
生牡蠣プレートはそんな生牡蠣の味の違いを楽しむのにぴったり！！
白ワインと合わせたペアリングがおすすめです。



←「牡蠣のエスカルゴ風 ～ハーブバターと辛味マヨネーズ焼き2種～」
1,019円(税込価格 1,100円)



←「ウフマヨ ～牡蠣の佃煮とたまごのタパス～」
537円(税込価格 580円)

←「牡蠣と魚介のパエリア」 1,556円(税込価格 1,680円)

シメにぴったり！魚介のスープで炊き上げた旨みが凝縮したパエリア。

おすすめは「本日の生牡蠣」から始まり、「牡蠣のアヒージョ」や「牡蠣のエスカルゴ風 ～ハーブバターと辛味マヨネーズ焼き2種～」などをつまみながら「ジ・オイスターズ」のワインを合わせて。

見た目もカワイイ「ウフマヨ～牡蠣の佃煮とたまごのタパス」は新メニュー！どこか懐かしい牡蠣の佃煮と卵&マヨネーズのハーモニーは新たな牡蠣の魅力を再発見！

シメご飯は、牡蠣の出汁がたっぷり入った魚介のスープで炊き上げた「牡蠣と魚介のパエリア」で完成！

【メニュー一例】

- 本日の生牡蠣 1ピース 416円～(税込価格450円～) ※産地・時期により異なる
- 生牡蠣プレート 4ピース 2,203円～(税込価格2,380円～) ※産地・時期により異なる
- ウフマヨ～牡蠣の佃煮とたまごのタパス～ 537円(税込価格 580円)
- 牡蠣とオイルサーディンのオープン焼き 630円(税込価格680円)
- 牡蠣のバターソテー 2ピース 852円(税込価格920円)
- 牡蠣と魚介のパエリア 1,556円(税込価格1,680円)

【ドリンク一例】

ジ・オイスターズ・シャルドネ

Glass: 538円(税込価格580円) / Decanter : 2,408円(税込価格2,600円) / Bottle: 2,871円(税込価格3,100円)

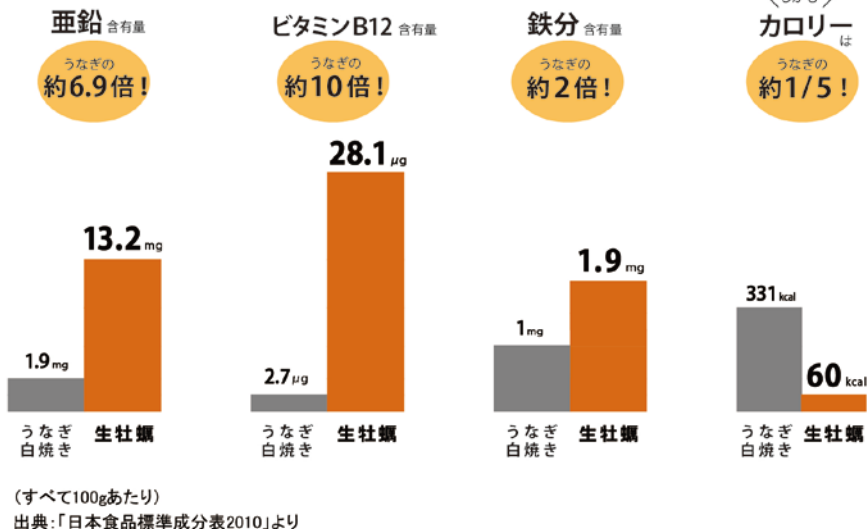
〈牡蠣はエナジーフード！うなぎと比較すると〉

牡蠣は亜鉛、ビタミンB12などを豊富に含み、栄養価が高くしかも低カロリー。うなぎの白焼きと比較しても一目瞭然です！

亜鉛を必須成分とする酵素は200種類以上あり、免疫力の増進、病気や傷の回復を早める働きがあるとされています。

また新陳代謝を助ける働きがあるため、不足すると髪や肌にパサつきの原因になるとされています。

牡蠣を食べて、明日へのエネルギーをチャージしてください！



〈オイスターバーの日本最大チェーンとして、牡蠣をより楽しんでいただくために…〉

生牡蠣 × 当社オリジナルワイン がベストマッチ！

オイスターバーの醍醐味は、産地ごとに異なる味の生牡蠣の食べ比べです。それをより、美味しく楽しんでいただきたく、2005年「当社オリジナルワイン」や、2010年に「オリジナルシャブリ」を開発いたしました。

「濃厚・あっさり・甘味・塩味・」と季節や産地により異なる牡蠣の味とワインの種類との相性を表した「ペアリング表」を独自に作成しお客様にご提案しています。この時期はとくに「岩牡蠣」×「シャブリ」がおすすめです！

■ 当社オリジナルワイン 「ジ・オイスターズ・シャルドネ」

牡蠣との相性がとても良いとされるシャルドネ種を100%使用したワイン。ステンレス樽を使った醗酵なので、スッキリとした味のシャルドネです。

原産国：フランス／ぶどう品種：シャルドネ
Glass: 538円 (税込価格580円)
Decanter : 2,408円 (税込価格2,600円)
Bottle: 2,871円 (税込価格3,100円)



〈牡蠣に合う、オリジナルシャブリって??〉

フランス・ブルゴーニュの大手ワインメーカー「ラ・ブレロア社」が、牡蠣にベストマッチするシャブリを開発！当社のためにボトリング、ラベルもすべてオリジナル。味は爽やかな酸味とキリッとした辛口が特徴。

「プリンス・ラブレ・シャブリ ～Prince Laboure Chablis～」

原産国：フランス／品 種：シャルドネ
Glass: 927円 (税込価格990円)
Decanter : 3,695円 (税込価格3,990円)
Bottle: 5,269円 (税込価格5,690円)

■ 会社概要

商号 : 株式会社ヒューマンウェブ

所在地 : 東京都中央区日本橋茅場町2-13-13 共同ビル7階 事業内容 : オイスター主にした飲食店の経営

代表者 : 代表取締役 吉田秀則 設立 : 2000年4月3日 資本金 : 9,950万円

ホームページ : <http://www.oysterbar.co.jp/> facebook : <https://www.facebook.com/humanweb.oysterbar>

