

新ブランド『レカイエ オイスターバー』 7/26 開業

博多駅 駅ビル「JR 博多シティ」10階

日本最大級^{※1}のオイスターチェーンである株式会社ゼネラル・オイスター(本社:東京都中央区、代表取締役社長:吉田秀則、代表取締役CEO:丹野裕介、以下「ゼネラル・オイスター」)は、2019年7月26日(金)に博多駅駅ビル「JR 博多シティ」10階に「レカイエ オイスターバー」をニューオープンいたします。※1:富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

【レカイエ オイスターバー】とは

“レカイエ”とは、フランス語で牡蠣剥き職人という意味です。レカイエがお客様の目の前で牡蠣を剥くライブ感と活気のあるオイスターバーをコンセプトにしました。店内も牡蠣をモチーフにした照明などを用いて、SNSなどにアップしたくなるような楽しい雰囲気。

また、メニューは牡蠣はもちろんのこと、鮮度の良い地場の鮮魚や野菜などをふんだんに使用します。“本日のおすすめ”など、日替わりの鮮魚をつかったカルパッチョなどもご提供予定です。活気のある店内で、穫れたてのシーフードと牡蠣を存分にお楽しみください。



■レカイエプレート 1,900円(税別)

「漬け牡蠣 すだち添え」「漬け牡蠣炙り 紅芯大根おろし添え」「レカイエ特製～胡麻牡蠣～」と旬の生牡蠣1ピースの盛り合わせ

「漬け牡蠣 すだち添え」

生牡蠣を昆布〆し、牡蠣醤油にさっと漬け込みました。すだちのさわやかな酸味と香りがよく合います。

「漬け牡蠣炙り 紅芯大根おろし添え」

生牡蠣を昆布〆し、牡蠣醤油にさっと漬け込み炙りました。鮮やかな赤色の赤根おろしでさっぱりと召し上がれます。

「レカイエ特製～胡麻牡蠣～」

福岡名物「ごまさば」を牡蠣にアレンジした「ごま牡蠣」。牡蠣醤油とすりごまに漬け込みます。甘辛い牡蠣は一度食べたらずみつき。



■〆の胡麻牡蠣飯 1,290円(税別)

福岡名物「ごまさば」を牡蠣にアレンジした「ごま牡蠣」を、牡蠣出汁で炊いたごはんにつぶりのせました。まずはそのまま召し上がっていただき、最後は牡蠣の旨みが出た牡蠣出汁をたっぷりかけて、お茶漬け風にしてもおいしい。



■3種カルパッチョの盛り合わせ 980円(税別)
おすすめ魚介のカルパッチョの盛り合わせです。3種のソース(柚子胡椒ドレッシング・トマトドレッシング・大葉ソース)と共にお楽しみください。



■レカイエシーフードプラッター 3,980円(税別)
旬の生牡蠣のほか、その日のおすすめの魚介類をカルパッチョやお刺身でご提供します。

■オープニングフェア

日時:7月26日(金)~8月18日(日) 17:00~ディナータイム限定

内容:レカイエプレート(1品)&CACCCIボトルワイン(1本)のセット 特別価格 3,980円(税別)



■店舗概要

店舗名:レカイエ オイスターバー

所在地:福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1 JR博多シティ10階

電話番号:092-409-8940

営業時間:ランチタイム 11:00~15:00、ディナータイム 17:00~23:00(L.O.フード 22:00、ドリンク 22:30)

席数:36席

想定客単価:ランチ 2,300円、ディナー4,000円

【ゼネラル・オイスターについて】

株式会社ゼネラル・オイスターは2000年に株式会社ヒューマンウェブとして創業し、2015年3月19日東証マザーズ市場へ上場しました。2016年4月1日より、現社名へ商号変更し持株会社体制へ移行しました。

社 名 :株式会社ゼネラル・オイスター
代 表 者 :代表取締役社長 吉田秀則、代表取締役 CEO 丹野裕介
所 在 地 :東京都中央区日本橋茅場町 2 丁目 13 番 13 号 共同ビル 7 階
設 立 :2000 年 4 月 3 日
URL :<http://www.oysterbar.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先> 株式会社ゼネラル・オイスター 広報 高瀬
携帯:090-1202-6488/TEL:03-6667-6606/FAX:03-6667-6607/E-mail:pr@g-oyster.com