

上野エリアにオイスターバーが初登場！「上野の森さくらテラス」に4/26(土)オープン！ 100名様限定、真牡蠣が1個100円！全国で一番早い岩牡蠣も！

国内に23店舗のオイスターバーチェーンを展開している当社は、4月26日(土)に、24店舗目となる「オイスターテーブル」を「上野の森さくらテラス」の3階に、オープンします！「オイスターテーブル」は、「オイスターをよりカジュアルに」をコンセプトとしています。上野エリアのビジネスマンや、大学生など、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。

★オープン記念★

第一弾 4/26(土)～5/2(金) ディナータイム限定(17:00～)
生牡蠣を特別提供！

★7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)

★この時期に食べられるのは、全国で当店のみ！
両手を広げたサイズ、なんと最大20cm！

「早出し」「天然」の岩牡蠣が登場！1日先着5組様限定！特別価格でご提供！

第二弾 5/7(水)～5/13(火) ディナータイム限定(17:00～)
ボトルワインを半額で！

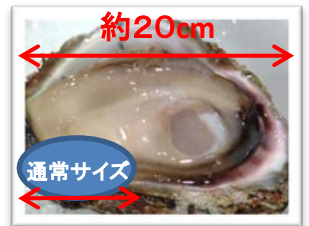
★当社オリジナル！牡蠣に合うシャブリ「プリンス・ラブレ・シャブリ」を半額の2,900円(税込価格)で！

★春牡蠣に合わせたい！ロゼワイン「バルディビエソ・ブリュット・ロゼ」を半額の1,740円(税込価格)で！

もれなく！ 4/26(土)～5/31(土)

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！



岩牡蠣のサイズイメージ



Oyster Table

modern oyster bar cuisine 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。



上野さくらテラス店の外観と内観イメージ
落ち着いた木の目が印象的な店内。カウンターとテーブル席をご用意しています

★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るのをご存知ですか？
当店は一年を通じて、旬の生牡蠣をご提供しています。ご来店のたびに違った味と産地に出会えるかも？！
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！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、牡蠣の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」のワインをゴクリ。

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、上野店のために開発した新メニュー！

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)

「安全・安心・美味しい」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お店です。

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 上野さくらテラス店 (JR上野駅不忍口、上野の森さくらテラス3階)

住所: 東京都台東区上野公園1-54

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

席数: 46席 電話番号: 03-3836-3637

オープン日: 2014年4月26日(土)

〈岩牡蠣って??〉

「岩牡蠣」・・・牡蠣の旬は、冬だけではありません！

冬に旬を迎えるのは「真牡蠣」で、春～夏にかけて美味しいのが「岩牡蠣」です！

「岩牡蠣」は、水深5～10mの深場に生息しており、プランクトンが豊富なため大きく育ちます。

外敵から身を守るために、真牡蠣よりも殻が分厚くゴツゴツとしているのも特徴です。

収穫方法は、漁師さんの素潜りのみ！10m近く潜りながら、ひとつひとつ丁寧に収穫するので希少！

「早出し」・・・茨城県鹿島灘の岩牡蠣は、通常6月から市場に出荷します。

今回は上野店オープンのために、特別に飯田漁師に素潜りで獲ってきていただきました！！

今の時期では、全国で当店でしか食べられない、希少な岩牡蠣です！



↑鹿島灘で素潜りされる、飯田親子

「最大20cm」・・・茨城県鹿島灘は、太平洋に面しており黒潮と親潮がぶつかる海域です。

牡蠣のエサとなるプランクトンが豊富なため、大きく、美味しく成長します。

サイズは通常10cmほど、今回の20cm超えは、その中でも希少です！

〈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、「岩牡蠣」×「シャブリ」、「春牡蠣」×「ロゼ」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

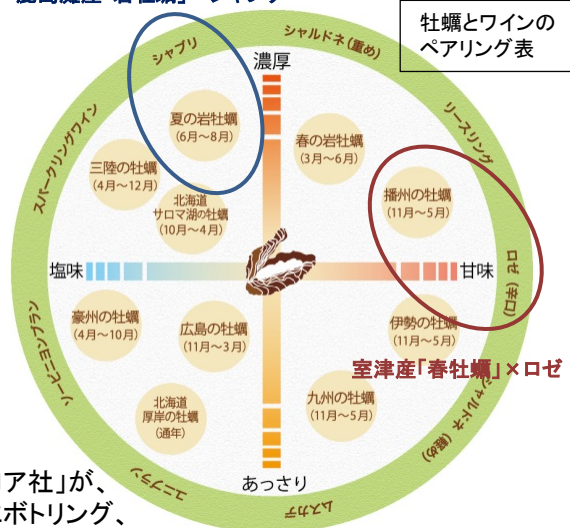
Glass：538円（税込価格580円）

Decanter：2,408円（税込価格2,600円）

Bottle：2,871円（税込価格3,100円）



鹿島灘産「岩牡蠣」×シャブリ



〈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・ブレオア社」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>

ご取材など本件に関するお問い合わせ先：株式会社ヒューマンウェブ 広報室

TEL：03-6667-6606 FAX：03-6667-6607