

3 年ぶりにグランドメニュー変更！
お酒と愉しみたい牡蠣メニューがより充実！10 品以上新商品！
 23 店舗で提供開始

日本最大級^{※1}のオイスターバ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、以下「ゼネラル・オイスター」）は5月24日（火）より、23 店舗で新しいグランドメニューをご提供します。※1 富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

約2年のコロナ禍を経て、3年ぶりにグランドメニューの変更をいたしました。
 新しいグランドメニューのポイントは、お酒と共に愉しむ牡蠣料理です。牡蠣とお酒をしっ
 かりゆっくりと楽しんでいただきたく、お酒に合う逸品の数々。王道の人気メニューやお食
 事メニューはそのままに、冷菜や温菜など牡蠣料理が10品以上新登場しました。



■開催日時：2022 年 5 月 24 日（火）よりランチタイム、ディナータイムともに開催

■おすすめメニュー

①オイスターカクテル全種盛り合わせ 2,780 円（税込 3,058 円）

写真上から「トマトオクラハラペーニョ」「魚と葱塩ソース」「ローストビーフとわさび」「サワークリームソースとイクラ」「漬
 け牡蠣とすだち」。その味わいは、さわやかな酸味と辛味、肉のうま味、クリーミーなソース、和風など個性の光る5
 種のオイスターカクテルです。白ワインやお好きなお酒と是非合わせたい逸品です。

②シーフードの柑橘マリネ～粒マスタードソース～ 1,290 円（税込 1,419 円）

エビ、イカ、ホタテ、ムール貝などの魚介を柑橘ドレッシングでマリネしました。爽やかな酸味と粒マスタードソースで
 さっぱりとお楽しみいただけます。

③牡蠣と季節野菜のカルパッチョ〜生ハムとピネガーソース〜 1,090 円（税込 1,199 円）
軽くボイルした牡蠣と、季節の野菜をカルパッチョに。ほんの少し加熱した牡蠣は、生とはまた違う食感と味わい。生ハムとピネガーソースがよく合います。

④牡蠣とリッチベーコンのソテー〜ハニーマスタードソース〜 1,390 円（税込 1,529 円）
上質なベーコンとポテトに、牡蠣のバターソテーを添えました。ベーコン、ポテト、牡蠣の濃厚なうまみのハーモニー。

⑤炙り牡蠣のピクルス〜トマトとケッパーのソース〜 2 ピース 990 円（税込 1,089 円）
炙った牡蠣と長ネギをピクルスにして、ガーリックオイルでマリネしました。ニンニクの香りと酸味がたまりません！

【開催店舗】ゼネラル・オイスターグループ 23 店舗限定

<東京都>

エミットフィッシュバー GINZASIX

ガンボ&オイスターバー 新宿ルミネエスト店

ガンボ&オイスターバー 池袋東口店

オイスターテーブル 銀座コリドー店

オイスターテーブル 上野さくらテラス店

カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街店

シュリンプ&オイスターハウス西武池袋店

フィッシュ&オイスターバー 西武渋谷店

キンカウーカ 小田急新宿店

<神奈川県>

オイスタープレート ラゾーナ川崎店

ガンボ&オイスターバー 横浜そごう店

シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店

キンカウーカ 横浜ベイクォーター店

<千葉県>

ガンボ&オイスターバー 千葉そごう店

<茨城県>

ガンボ&オイスターバー 水戸京成店

<宮城県>

仙台ステーションオイスターバー エスパル仙台店

<愛知県>

オイスタールーム 名古屋ラシック店

エイ スー オイスターバー 名古屋 JR ゲートタワー店 (6/11 NEW OPEN)

<大阪府>

ガンボ&オイスターバー なんばパークス店

ガンボ&オイスターバー 梅田 NU 茶屋町店

ウメダステーションオイスターバー 阪急グランドビル店

オイスタールーム 梅田ハービスエント店

<兵庫県>

ガンボ&オイスターバー ミント神戸店

<福岡県>

フィッシュ&オイスターバー 福岡キャナルグランドプラザ店

【店舗における新型コロナウイルス感染拡大防止へ向けた取り組みについて】

- ・スタッフは、常に健康チェックを心掛けマスク着用の上、ご案内・接客・調理を行います。
- ・店内スタッフの手洗い、微酸性電解水(*)による消毒の徹底をいたします。
- ・お客様のご来店時、お食事前に微酸性電解水(*)での手指の消毒へご協力を依頼します。
- ・微酸性電解水(*)による店内の備品等の拭きあげを徹底いたします。
- ・店内での「密」を避けるため、混雑時に入場制限をする場合がございます。

*微酸性電解水とは、アルコールより高い殺菌力を持ち一般細菌やウイルスへの殺菌効果が認められています。また、食品添加物に指定されており、人や食材にも安全です。

【すべての生牡蠣は特許技術で浄化した、8TH SEA OYSTER】

ゼネラル・オイスターでご提供する生牡蠣は、日本にオイスターバー文化を拡げてきた当社がたどり着いた究極の安全品質の生牡蠣です。

世界七大洋のどの海域でもつくりだせない牡蠣の理想の環境を独自に創出し、清浄な海洋深層水によって浄化する方法と、陸上養殖する方法を開発。それが第8の海である、海洋深層水から生まれた「8TH SEA OYSTER (エイス シー オイスター)」です。

https://e-oyster.jp/news/8th_sea_oyster

1) 水域の厳選

全国の水域リスクを考慮し、産地の厳選および入荷時期の精査を実施します。

2) 産地の厳選（産地一次検査）

厚生労働省が定める生食用カキの規格基準をクリアした牡蠣のみ入荷します。

3) 海洋深層水による浄化

人体に害を与える細菌やウィルスが存在しないきれいな海洋深層水のかけ流し水槽で、約2日間以上牡蠣を浄化することで、より安全性の高い牡蠣になります。

4) 厳しい自社基準の堅守

厚生労働省が定める規格基準よりはるかに厳しい自社基準をクリアした生牡蠣のみを出荷しています。「ノロウィルスについては検出されない」との自社基準も定めています。

5) 徹底された店舗衛生管理

ご家族を含む従業員の体調管理・サポート実施、また社内衛生チェックおよび外部衛生調査機関による定期的衛生調査による衛生の維持、向上に取り組んでいます。

【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

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

U R L : <https://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:takase.mayu@g-oyster.com