

特許技術で浄化した安心安全な牡蠣「8TH SEA OYSTER」提供**「8TH SEA OYSTER Bar」なんばパークス店****3/15（土）リニューアルオープン！**

日本最大級のオイスターバーチェーンの運営を行う飲食事業、卸事業、加工事業、ヴィレッジ事業などの牡蠣事業を行う、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：渡邊一博）は、『ガンボ&オイスターバー』を『8TH SEA OYSTER Bar（エイシーオイスターバー）なんばパークス店』を3月15日（土）にリニューアルオープンいたします。

**安心安全な生牡蠣を提供するゼネラル・オイスター**

ゼネラル・オイスターグループは、「オイスターの未来を創り、食文化の進歩発展に貢献する」という企業理念のもと、牡蠣を主体とするレストラン（オイスターバー）を経営する直営店舗事業と、安全性の高い牡蠣を安定供給する卸売事業を展開。一貫して安全性の高い高品質の牡蠣を提供しています。一般的に牡蠣の浄化には紫外線殺菌した海水が用いられますが、当社は、海洋深層水の清浄性に着目。全国から仕入れた牡蠣を富山湾から汲み上げた海洋深層水を48時間以上かけ流しで浄化（特許技術）し、『エイシーオイスター』として年間約600万個以上販売しています。

なんばパークスについて

なんばパークスは2007年4月に全館開業を迎えた施設で、タワーオフィスを併設した大型複合商業施設です。

2023年～2024年の期間に、約500種類・約10万株もの樹木と草花に囲まれた11,500㎡の大規模屋上公園「パークスガーデン」において、大きな丘の広場を設けるなど大型リニューアルを実施しました。「人・都市・自然」それぞれの機能が融合された複合商業施設として、訪れるお客さまに広大な憩いの場を提供しています。



【店舗概要】

店 名：8TH SEA OYSTER Bar なんばパークス店
 住 所：大阪府大阪市浪速区難波中 2-10-70 なんばパークス 6 階
 電話番号：050-1722-8057 (AI 電話)
 営業時間：月～木 11:00～22:00 (ラストオーダー21:00)
 金 土日祝 11:00～23:00 (ラストオーダー22:00)
 席 数：36 席 (内 カウンター 8 席)
 店 休 日：施設に準ずる
 U R L：<https://www.oysterbar.co.jp/shop/detail.php?sid=HW0025>

【おすすめメニュー】

本日の生牡蠣



4 ピース	2,540 円 (税込 2,794 円)
6 ピース	3,760 円 (税込 4,136 円)
8 ピース	4,920 円 (税込 5,412 円)
10 ピース	5,980 円 (税込 6,578 円)
12 ピース	6,580 円 (税込 7,238 円)

特許技術を用いて海洋深層水で浄化した、安心安全の生牡蠣です。年間を通して旬のものをプロの目利きによって選りすぐりの牡蠣を日本全国の産地から仕入れています。産地別の食べ比べもお楽しみ頂けます。



焼き牡蠣全種盛り合わせ 2,600 円 (税込 2,860 円)

- ・バジルタルタルの焼き牡蠣
 - ・カニクリーム焼き牡蠣
 - ・ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣
 - ・オイスターロックフェラー
 - ・ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣
 - ・トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣
- (右奥から時計回りで)



ホットオイスタープレート

各 2 ピース 1,980 円 (税込 2,178 円)

各 3 ピース 2,970 円 (税込 3,267 円)

- ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣
 - 牡蠣のバターソテー
 - カキフライ
- (右奥から時計回りで)

牡蠣のバターソテー～レフォルムースとイクラ添え～2 ピース 850 円 (税込 935 円)

牡蠣をソテーし、西洋ワサビをムース状に。イクラとライムで彩り鮮やかにしました。

牡蠣と・イクラとマスカルポーネのクロスティーニ 1 枚 380 円 (税込 418 円)

トーストにマスカルポーネチーズを塗り、ポイルした牡蠣を加えました。白ワインに合います。

鮮魚のカルパッチョ～オニオンマリネとゆずソース～ 990 円 (税込 1,089 円)

オイスターバーの新鮮な鮮魚をゆずソースで味付け。

マリネしたオニオンと柑橘系ソースで、さっぱりとお召し上がりください。

オイスターバーのボンゴレ

Regular 1,290 円 (税込 1,419 円) Large 1,900 円 (税込 2,090 円)

たっぷりのアサリにニンニクと牡蠣のうまみも加わり、貝を堪能できるパスタ。

【おすすめドリンク】

牡蠣のために作られたオリジナルワイン「CACCCI (カッキー)」



- ソーヴィニヨン・ブラン
爽やかな辛口の白ワイン。
 - シャルドネ
豊かな味わいの白ワインです。
 - カベルネ・ソーヴィニヨン
スパイシーな風味が特長の赤ワイン。
 - ロゼ
フレッシュな味わいのロゼワイン。
- 各グラス 690 円 (税込 759 円)
 デキャンタ 2,700 円 (税込 2,970 円)、
 ボトル 3,690 円 (税込 4,059 円)
 その他、各種ワインご用意しております。

■期間限定でお得なオープニングキャンペーン開催

■開催期間：3/15（土）～3/31（月）ランチタイム、ディナータイム共に開催

①リニューアル記念メニュー

- ・グラス スパークリングワイン 特別価格 1杯 399円(税込 438円)
- ・リニューアル記念『Hot Oyster プレミアムプレート』（焼き牡蠣6種盛り合わせ&カキフライ4ピース4種のソース） 特別価格 2,980円(税込 3289円)

②特典付き「リストバンド」プレゼント！

OPC 会員様限定、先着 200 名様に『特典付きのリストバンド』をプレゼント（なくなり次第終了）

≪リストバンドの特典≫

3/16（日）～5/6（火）までの期間中、リストバンドを付けてご来店頂きますと『牡蠣フライ1ピース&グラス スパークリングワイン』をプレゼントします（おひとり様1日1回のみ）

* リストバンドお持ちのお客様のみご利用いただけます

* 他のクーポンとは併用できません

【ゼネラル・オイスター 概要】

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 渡邊一博

所在地：東京都中央区日本橋茅場町2丁目13番13号 JRE 茅場町二丁目ビル7階

事業内容：飲食事業、卸事業、加工事業などを牡蠣事業を中心とした企業グループの企画・管理・運営（純粋持株会社）

設立：2000年4月3日

URL：(会社) <http://www.g-oyster.com/> (店舗) <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:takase.mayu@g-oyster.com