

2019年最初の“オイスター”バイキング！
人気牡蠣料理 17品含む 20品 食べ放題
 1/19～1/31 ゼネラル・オイスターグループ 16店舗で開催

日本最大級^{※1}のオイスターパーチエ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1月19日(土)～1月31日(木)の13日間、16店舗限定で「2019年最初のオイスターバイキング」を開催いたします。※1:富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

【2019年最初のオイスターバイキング】

真牡蠣は旬真っ只中！シーズンインにふさわしく、「生牡蠣」「カキフライ」「焼き牡蠣」「ワイン蒸し」などはもちろんのこと、人気牡蠣料理 17品を含む 20品が食べ放題です。

テーブルでオーダー式のバイキングですので、席を立ってお料理を取りに行く必要がなく、お席に座ったままゆったりとお食事をお楽しみいただけます。各店舗 1日 15名様限定での開催となります。



■開催日時:1月19日(土)～1月31日(木)の13日間限定 17:00～

■内 容:2019年最初のオイスターバイキング

■価 格:4,980円(税別)／120分制(90分ラストオーダー)

※小学生以下は子供料金 3,280円(税別)

※2日前までの予約制

※プラス 1,650円(税別)で飲み放題もお付けできます／120分制(90分ラストオーダー)

■食べ放題メニュー

- 1) 生牡蠣(真牡蠣)／2) カキフライ／3) 牡蠣の素焼き／4) 牡蠣のワイン蒸し／5) ウこと牡蠣醤油の焼き牡蠣／6) 香草バター焼きの牡蠣／7) アンチョビとガーリックの焼き牡蠣／8) 牡蠣の昆布焼き イクラのせ／9) オイスターカクテル 鮮魚とガーリックバルサミソース／10) オイスターカクテル ポン酢ジュレ／11) オイスターカクテル 生ハムとフレッシュトマトソース／12) 牡蠣のオリーブオイルマリネと野菜ムースのブルスケッタ／13) 牡蠣ときのこのアヒージョ／14) 牡蠣たっぷりのアヒージョ／15) 牡蠣のクリームグラタン／16) 牡蠣たっぷりのペパロンチーノ／17) 牡蠣とポルチーニのクリームリゾット／18) バゲット／19) シーザーサラダ／20) 本日のアイス

■開催店舗:ゼネラル・オイスターグループ 16店舗限定

<東京都>

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 二子玉川ライズ店
オイスターテーブル 上野さくらテラス店
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 浜松町店
キンカウーカ 小田急新宿店
エミットフィッシュバー GINZASIX

<神奈川県>

キンカウーカ 横浜ベイクォーター店
シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店

<茨城県>

ガンボ&オイスターバー 水戸京成店

<愛知県>

オイスタールーム 名古屋ラシック店

<大阪府>

ガンボ&オイスターバー 梅田NU茶屋町店
ガンボ&オイスターバー なんばパークス店
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

<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

【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:press@g-oyster.com