

**“夏のオイスター”バイキング！**  
**人気牡蠣料理 17 品含む 20 品 食べ放題**  
 7/19～7/31 ゼネラル・オイスターグループ 14 店舗で開催

日本最大級<sup>※1</sup>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19日(金)～7月31日(水)の13日間、14店舗限定で「夏のオイスターバイキング」を開催いたします。<sup>※1</sup>:富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

**【オイスターバイキング】**

人気メニュー「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。

メニューも夏バージョンになり、夏野菜の「オクラ」や「トマト」を使ったお料理や、アヒージョなども新登場。

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:7月19日(金)～7月31日(水)の14日間限定 デイナertime

■内 容: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 1,980 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) 牡蠣の白ワイン蒸し / 5) ウニ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 ローストビーフとわさびのソース / 10) オイスターカクテル オクラとポン酢ジュレ / 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トマトのカプレーゼ / 13) 牡蠣と夏野菜のアヒージョ / 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) 牡蠣たっぷりのガーリックトマトパスタ / 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 14 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

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

キンカウカ 小田急新宿店

エミットフィッシュバー GINZASIX

＜神奈川県＞

シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店

キンカウカ グリル&オイスターバー 横浜バイクオーター店

＜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:pr@g-oyster.com