

“冬のオイスター”バイキング！
人気牡蠣料理 17 品含む 20 品 食べ放題
 12/16～12/25 ゼネラル・オイスターグループ 15 店舗で開催

日本最大級^{※1}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12月16日(月)～12月25日(水)の10日間、15店舗限定で「冬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

【冬の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。

今回新たに「オイスターカクテル 生ハムとフルーツのソース」や「牡蠣のオリーブオイルマリネとマスカルポーネチーズのブルスケッタ」、「ソフトシェルシュリンプのアヒージョ」などがオンメニュー。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:12月16日(月)～12月25日(水)の10日間限定 デイナータイム

■内 容:冬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1,980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) 香草バターの焼き牡蠣／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) ローストビーフとトリュフソース／10) オイスターカクテル 生ハムとフルーツのソース／11) スモークサーモン バジルソース／12) 牡蠣のオリーブオイルマリネとマスカルポーネチーズのブルスケッタ／13) 牡蠣とエリンギのアヒージョ／14) ソフトシェルシュリンプのアヒージョ／15) 牡蠣とポテトのグラタン／16) 牡蠣のトマトソースパスタ／17) 牡蠣とボ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 15 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 横浜ベイクォーター店

<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:pr@g-oyster.com