

人気牡蠣料理 17 品含む 23 品が食べ放題 秋のオイスターバイキング！

9/21～9/30 ゼネラル・オイスターグループ 14 店舗で開催

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、代表取締役 CEO:丹野裕介、以下「ゼネラル・オイスター」)は、2018年9月21日(金)～9月30日(日)の10日間、14店舗限定で「秋のテーブルオーダーバイキング」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

【秋のオイスターバイキング】

テーブルオーダーバイキングは、定番人気の「生牡蠣」「カキフライ」「素焼き」はもちろんのこと、人気牡蠣料理 17 品に、サラダやパスタ、デザートもついた全 23 品が食べ放題の人気フェアです。今回は、秋食材である「きのこ」「かぼちゃ」「秋刀魚」などを使い「香草ガーリックバターときのこの焼き牡蠣」や「牡蠣とカボチャのグラタン」「秋刀魚のフィッシュ&チップス」などのお料理が加わりました。

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:9月21日(金)～9月30日(日)の10日間限定 17:00～

■内 容:秋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)

※2 日前までの電話予約制／小学生半額、幼稚園児以下無料

※プラス 1,500 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) 牡蠣のバターソテー／5) 牡蠣のワイン蒸し／6) ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣／7) 香草バターときのこの焼き牡蠣／8) アンチョビとカボチャの焼き牡蠣／9) 牡蠣ウニホタテの磯辺焼き／10) 炙りサーモンと秋野菜の菜園風／11) かつおのカルパッチョ／12) 牛ランプ肉のタリアータ／13) ムールフリット／14) 秋刀魚のフィッシュ&チップス／15) 牡蠣とエリンギのアヒージョ／16) 牡蠣とカボチャのグラタン／17) クラシックシーザーサラダ／18) 牡蠣とポルチーニ茸のクリームリゾット／19) 牡蠣とズワイガニのクリームパスタ／20) ウニたっぷりのペペロンチーノ／21) 定番! シーフードガンボライス／22) 季節のフルーツタルト／23) 能登の塩アイスとレモン氷

■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
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
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＞

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＞

ハカタステーションオイスターバー アミュプラザ博多店

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