

NEWS RELEASE



大 庄

daisy.co.jp

**生牡蠣は常時15種以上!本場ニューヨークスタイルの
オイスターバーを東京・新宿で気軽に楽しめる!!
「新宿西口オイスターバー」1号店が6月14日(水)オープン
— 6/14限定で生牡蠣もロブスターもビーフも全品半額!—**

株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長:平了寿)は、2017年6月14日(水)、お洒落な大人のグルメスポットとして再注目されている新宿に、「本場ニューヨークのオイスターバーで味わうような本格料理を、カジュアルに、かっこよく、楽しく」をコンセプトとしたライブ感溢れる『SHINJUKU NISHIGUCHI OYSTER BAR(新宿西口オイスターバー)』1号店をオープンします。牡蠣は国内外から厳選入荷する“都内最多となる常時15種類以上”を取りそろえており、様々な種類の生牡蠣を24個盛り合せた圧巻の「OYSTER PLATTER」が看板メニューです。さらに、シーフードや肉料理のメインディッシュや本場アメリカンスタイルのクラムチャウダーなどの自慢のメニューもリーズナブルな価格でご提供します。

なお、1号店オープンを記念し6月14日(水)限定で、美味しさと楽しさをまずは体験していただくため「フードメニュー全品半額」のオープニングイベントを開催します。



▲好奇心を誘う“King of Oysters”のサインがお出迎え

生牡蠣は常時15種類以上!看板メニューのオイスタープラッターは圧巻



▲圧巻の「OYSTER PLATTER(オイスタープラッター)」

オイスターバーの醍醐味“生牡蠣”は、北海道や宮城、能登、広島、福岡など季節に応じて日本各地から選りすぐった旬の真牡蠣や岩牡蠣をはじめ、アメリカの「クマモト」「シゴク」やニュージーランドの「カイバラオイスター」などを世界各国から厳選し、都内最多とも言える常時15種類以上を日替わりで取りそろえます。中でもオススメのメニューは、産地ごとに異なる味わいを食べ比べできる24個の生牡蠣を豪快に盛り合せた圧巻の「OYSTER PLATTER(オイスタープラッター24個入/9,800円)」(8個入/3,800円、16個入/7,400円)。

また、ひと味ちがった牡蠣を楽しめる「ロックフェラー」(ガーリックバター、パルメザンチーズ、ほうれん草をトッピングしたNYスタイルの焼牡蠣)や「カークパトリック」「キルパトリック」などバラエティに富んだ焼牡蠣(各290円～)、クリスピー感とスパイシーさが目新しいニューヨークスタイルのカキフライ「NYフライドオイスター(700円)」などの牡蠣メニューをラインアップしました。

何ひとつ妥協しない NYのオイスターバー名物がズラリ



牡蠣だけではない、NYのオイスターバーでは欠かせないメニューも目白押しです。メインディッシュにはボリューム満点のシーフード料理と肉料理をご用意。ブリブリの海老を10本使ったニューオリンズの郷土料理「New Orleansシュリンプ(1,500円)」や、贅沢なロブスターやダンジネスクラブなど蒸したり炙り焼きにして素材の味をシンプルに味わう「本日のSHELL FISH」は一押しです。加えて、シェフの絶妙な焼き加減が自慢のアメリカンビーフ各部位の「ステーキ(180g / 1,450円～)」も魅力です。また、メインと一緒にオーダーするNYオイスターバーの定番、大ぶりクラムを使ったホワイトクリームベースの「New Englandクラム

ムチャウダー」とトマトクリームベースの「Manhattanクラムチャウダー」(各780円)は見逃せない逸品。さらに、オーダーを受けてから45分以上をかけ米からじっくり炊き上げる素材の旨味を凝縮した、魚介・イカスミ・肉3種の本格パエリア(各1人前1,700円/2人前より)は、『新宿西口オイスターバー』ならではの名物料理です。



▲「本日のSHELL FISH」は日替わり入荷の贅沢な海老や蟹



▲生牡蠣の後に「サーロインビーフステーキ」を食す喜び



▲オイスタークラッカーを浮かべて食べるのがニューヨークの常識!「New Englandクラムチャウダー」



▲ワインを飲みながら自慢のパエリアを頬張るもよし

「ワインを身近に楽しんでほしいから!目玉は高コスパのオープンワインバー」

ドリンクメニューは、数々の料理とマリアージュでき、気軽に楽しめるリーズナブルな品ぞろえ。樽生ビールは、「アサヒスーパードライ」(550円)をはじめ、「バスパールエール」(450円～)、「ヒューガルデンホワイト」(780円)など個性豊かな人気の5種を揃えます。注目は、同店のソムリエがワインをもっと気軽に楽しんでほしいと日替わりで選ぶスパークリングワイン含む9種の「オープンワインバー(2時間飲み放題)」。一番おいしい状態で管理された窒素ワインサーバーから自由に好きなワインを好きなだけ飲み、格安の2,000円で提供するワイン好きもビギナーも迷わずオーダーしたいレギュラープランです。



▲好きなだけ飲めるオープンワインバー

「キメ過ぎていない程よいラフ感とライブ感が大人にはちょうどいい」

エレベーターを降りると、波止場を想わせるウッディーな壁にアンティーク調ランプ、そしてオイスターバーを象徴する“King of Oysters”のサインが迎えます。入口を一步入れば、牡蠣を次々と剥くスタッフとフィッシュマーケットさながらの牡蠣やロブスターなどを所狭しとのせたアイスベッドがライブ感を演出し、まるでアメリカ東海岸にあるカジュアルレストランのような空間に誘います。全てにおいて本格ながらも、気取らず程よくラフな雰囲気は誰もが気軽に立ち寄り、デートはもちろん、友人や同僚との食事もお酒も心から楽しめる、そんな大人のためのオイスターバーです。



▲新鮮魚介がアイスベッドに山盛り

※本文中の価格はすべて税別です。

トピック

1号店オープン記念「フード全品半額」イベント実施概要



- ◆実施店舗: 新店舗「新宿西口オイスターバー」
- ◆実施日: 2017年6月14日(水)の1日限定
- ◆実施時間: 12:00～23:00
- ◆実施内容: 生牡蠣を含む全フードメニューを半額でご提供
※混雑が予想されますが、イベント予約は承っておりません。
※混雑した場合は、混乱を避けるためご入店を制限しながらの実施とします。

【新店舗情報】

- ◆店名: 「SHINJUKU NISHIGUCHI OYSTER BAR」
(新宿西口オイスターバー)
- ◆オープン: 2017年6月14日(水)
- ◆所在地: 東京都新宿区西新宿1-1-1新宿パレットビル8F
(JR新宿駅直結)
- ◆TEL: 03-6279-0184 ◆営業時間: 12:00～23:00
- ◆定休日: なし ◆客席数: 86席(58坪) ◆想定客単価: 4,000円



▲キメ過ぎない程よいラフ感が心地いい

■本リリースに関するお問い合わせ先■

株式会社大庄 広報室 亀田 昌則

TEL: 03-5764-2270 FAX: 03-5764-2227 e-mail: kameda@daisy.co.jp
携帯: 080-4362-0939 http://www.daisy.co.jp/