

NEWS RELEASE



daisy.co.jp

【2日間は全品半額】牡蠣と肉で満たされたい！ 牡蠣好き肉好きの夢を叶える『目黒オイスターバー』 7月21日(金)JR目黒駅前・権之助坂に誕生!!

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、『新宿西口オイスターバー(SHINJUKU NISHIGUCHI OYSTER BAR)』(2017年6月14日オープン)に続き、国内2店舗目となるオイスターバー『目黒オイスターバー(MEGURO OYSTER BAR)』を2017年7月21日(金)“グルメな大人が通う街”東京・目黒「JR目黒駅西口徒歩約1分の権之助坂」にオープンします。日本を含む世界各国から厳選した真牡蠣や旬の岩牡蠣など常時10種以上の生牡蠣を24個盛り合わせた圧巻の「24 OYSTER PLATTER(24個のオイスタープラッター)」と、アメリカンビーフの希少部位などを塊肉のまま炭火で焼く豪快な肉のグリル料理が2大看板メニュー。「カジュアルに、かっこよく、楽しく」をコンセプトとし“上質を肩肘張らずにカジュアルに楽しむ”本場ニューヨークのスタイルを踏襲した、牡蠣好きも肉好きも一緒に満足できるオイスターバーです。なお、オープンを記念し、同店にて7月21日(金)、7月22日(土)2日間限定で、「フード全品半額セール」のオープニングイベントを開催します。



▲様々な種類の生牡蠣を24個盛り合わせた圧巻の「24 OYSTER PLATTER(オイスタープラッター)」



▲やっぱり肉もはずせない！牡蠣を堪能した後に「炭火焼のビーフステーキ」を食するという幸せ

牡蠣も肉も2日間限定で全品半額！ オープン記念イベントを見逃すな

【オープン記念イベント実施概要】

- ◆実施場所: 目黒オイスターバー(MEGURO OYSTER BAR)
- ◆実施内容: フードメニューの全品半額セール
- ◆実施日: 2017年7月21日(金)、22日(土)の2日間限定
- ◆実施時間: 各日17時～営業終了(23時30分予定)
- ◆対象: ご来店の全てのお客様

※混雑が予想されますが、2日間の予約は受付していません

2日間限り 7/21 Fri. 7/22 Sat.

50%OFF!

FOOD MENU

フードメニュー

全品半額

17:00 から 営業終了まで

「牡蠣好き肉好きの夢が叶うとおきのオイスターバー！」



▲旬の絶品生牡蠣24個を盛り合わせたオイスタープラッターは大迫力!テーブルに運ばればテンションは最高潮に

牡蠣ファン垂涎!圧巻プラッター

上質を肩肘張らずに楽しむNYスタイルを踏襲したオイスターバーだからこそ、もったいぶらずにテーブルいっぱい埋め尽くした牡蠣と肉を気の置けない仲間とワインを飲みながら頬張るのが正しい楽しみ方です。そんな楽しみ方を可能にするのが豊富な牡蠣の品揃え。北海道や宮城、能登、広島、兵庫、福岡、長崎など日本各地から旬の真牡蠣や岩牡蠣を、また海外産の「クマモト」「シゴク」「ピュージェットサウンド」「カイパラオイスター」などのブランド牡蠣も含め、常時10種以上もの牡蠣を日替わりでラインアップします。これらの絶品生牡蠣を一度に食べ比べして堪能できるお得な「OYSTER PLATTER(オイスタープラッター)」は必食。中でも圧巻の24個入(9,800円)がオススメです。(8個入は3,800円、16個入は7,400円)

生牡蠣だけじゃない!魅惑の焼牡蠣など個性豊かな牡蠣料理もズラリ!

また、生とは違う牡蠣の魅力を楽しめる焼牡蠣も豊富に揃えます。ニューヨークスタイル、フレンチスタイル、和風など焼くことで牡蠣の旨味を引き出した個性的な味付けの6種(各290円〜)で、仲間同士での食べ比べも盛り上がること間違いなし。また、牡蠣フライは、ケイジャンスパイスで下味を付けアレンジした「NYフライドオイスター」(700円)としてご提供。クラッカーを使ったクリスピーな衣の食感とスパイシーな味わいで、定番の牡蠣フライとはひと味違った新感覚の逸品です。その他、牡蠣の旨味を閉じ込めた絶品チャウダー「オイスターチャウダー」(850円)など、他では味わえない牡蠣ファン垂涎のメニューが目白押しです。



▲ワインに合わせていろいろな味の焼牡蠣から選ぶのも楽しい

肉でも満足したい!!そんな欲望にも応えてしまう塊肉グリルに注目!!



▲肉の旨味を引き出すための絶妙な焼き加減が、旨さの秘訣



▲スプリングラムのラムチョップグリルは、柔らかで一度たべたら忘れられない旨さ

肉好きをも満足させるもうひとつの看板メニューが、肉の旨さを最大限に引き出すことにこだわった肉のグリル料理。塊肉のまま豪快に炭火焼きにするアメリカンビーフの各部位のステーキと、スターター(お通し)としてご提供するニュージーランド産の貴重なスプリングラム(乳だけで育てた生後3〜5カ月のラム)を使用したラムチョップグリル(1本/500円)は

感動のクオリティです。ビーフは、王道「サーロイン」(180g〜1,800円〜)、超希少部位「ランプキャップ」(イチボ/180g〜1,580円〜)、人気で希少「アウトサイド」(ハラミ/180g〜1,530円〜)、さっぱり赤身「フラップミート」(カイノミ/180g〜1,450円〜)の厳選4種をご用意。オープンのチャコール・グリルを舞台に熟練のシェフが魅せる豊富な絶品肉の料理の数々も「目黒オイスターバー」ならではの魅力です。

ボリュームミーなシーフード料理の数々も、もちろん見逃すべからず！

その他、シーフードの本来の味を堪能できる「本日のSHELL FISH(シェルフイッシュ)」は、数量限定のロブスターやダンジネスクラブ(4,000円～)、海老・ムール貝(1,000円～)などを当日のお楽しみでご用意。また、素材の旨味を凝縮した「パエージャ(パエリア)」(1人前1,700円)は隠れた名物です。



牡蠣と肉にはやっぱりワイン。飲み放題で、飲み足りないなんて言わせない！

ドリンクメニューの注目は、ソムリエがワインを好きなだけ楽しんでほしいと常時50種のワインから日替わりで選ぶ9種の「オープンワインバー(フリーフロー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お好きなワインを自由に注げるスタイルです。スパークリングワインも含み2,000円は高コスパ間違いありません。また、生ビールは、ドイツ式タップ(注ぎ口)を使用し、日本一美味しいと言われる注ぎ方で提供する「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)など個性豊かな世界各国の人気銘柄6種を揃え、ビール党も満足させます。



▲気軽に料理とワインのペアリングを楽しめる

ラフだけど上質なNYスタイルの世界感とライブ感が大人を誘う！



▲アイスベッドを前に牡蠣を剥くライブ感満載の演出

目黒駅徒歩1分“権之助坂”すぐの便利なロケーションにある「MEGURO Oyster Bar」。アメリカンな雰囲気、ネオン看板に誘われ、一歩足を踏み入れれば、牡蠣を次々と剥くスタッフ、チャコール・グリルで肉を焼くシェフ、食材が所狭しと並ぶマーケットさながらのアイスベッドなど、牡蠣と肉の魅惑の世界に誘う演出が満載。上質なのに気取らない本場NYさながらの雰囲気、食事もお酒も心から楽しめる、そんな大人のための新たなオイスターバーです。

※本文中の価格はすべて税別です

「目黒オイスターバー」店舗概要

- ◆店名:「目黒オイスターバー(MEGURO OYSTER BAR)」
- ◆オープン:2017年7月21日(金)
- ◆所在地:東京都目黒区下目黒1-1-2 七幸ビルB1F
<JR目黒駅西口徒歩1分(権之助坂)>
- ◆TEL:03-6421-7541
- ◆営業時間:17:00～23:30
- ◆定休日:日曜日
- ◆客席数:90席(38坪)
- ◆平均予算:4,200円



▲大人たちが“上質”を肩肘張らずに“カジュアル”に楽しめる

■本リリース・取材等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/