

NEWS RELEASE



daisy.co.jp

旬の生牡蠣と焼牡蠣を赤字覚悟で全品半額！ 新宿と目黒の人気オイスターバーで6日間 予約優先の早い者勝ち!!

株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長:平 了寿)が2017年にオープンした人気オイスターバー「新宿西口オイスターバー」(6月14日オープン)と「目黒オイスターバー」(7月21日オープン)では、11月23日の“牡蠣の日”を記念して2017年11月20日(月)～25日(土)の6日間限定で『牡蠣全品半額フェスタ』を開催します。ちょうどこの頃は牡蠣が旬を迎え始める季節。国内外より都内最多とも言われる常時10種以上を取り揃える「生牡蠣」や、各種24個の生牡蠣を盛り合わせた圧巻の「オイスタープラッター」、バラエティに富んだ「焼き牡蠣」各種を全て“半額”にて提供します。さらに、各地の生産者が丹精込めて育てた牡蠣をより美味しく、よりお得に楽しんでもらうため、通常でもその質と価格から“高コスパ”と評判のワインの飲み放題「オープンワインバー(フリーフロプラン=2時間飲み放題)」を同期間限定でグレードアップ。シャブリや直輸入ワインを特別に追加し「牡蠣の日限定プレミアムオープンワインバー」として、お値段据え置きで破格値2,000円(税別)で提供します。



▲1年に1度のスペシャルな企画がやってきた！お得に牡蠣を味わい尽せるこの6日間を見逃すな!!

【「牡蠣全品半額フェスタ」概要】

◆開催店舗:新宿西口オイスターバー、目黒オイスターバー(両店とも予約可)

◆開催日:11月20日(月)～11月25日(土)の6日間限定 ※17時～閉店または牡蠣完売まで

◆内容:旬の牡蠣を全品半額で提供(掲載価格はすべて税別)

「8個入りプラッター」特価1,900円(通常3,800円)／「16個入りプラッター」特価3,700円(通常7,400円)／

「24個入りプラッター」特価4,900円(通常9,800円)／

「生牡蠣各1個」特価190円～320円(通常380円～640円)／「焼牡蠣各種」特価145円～175円(通常290円～350円)／

「牡蠣の日限定プレミアムオープンワインバー(フリーフロープラン＝2時間飲み放題)」2,000円

※牡蠣は十分な数量を準備しますが、貴重な牡蠣は数量限定にてなくなり次第に終了するためご予約をおすすめします。

11/23は「牡蠣の日」で「外食の日」だから半額イベント決行!!



「勤労感謝の日」の11月23日は、「牡蠣の日」(※1)かつ「外食の日」(※2)。『牡蠣全品半額フェスタ』は、1年に1度のこの記念日をきっかけに、栄養豊富な牡蠣を気軽にオイスターバーで楽しく食べてもらい、元気になって欲しいという思いから赤字覚悟で企画。しかも、なるべく多くの人にということから半額の期間は23日だけではなく、11月20日(月)～25日(土)の6日間に決定しました。

(※1)全国漁業協同組合連合会が、栄養豊富な牡蠣を多くの人に食べてもらい、日ごろの疲れを癒やしてほしいという思いから2004年に制定。

(※2)日本フードサービス協会が、いつも家事で忙しい母の労をねぎらうために、1984年に「勤労感謝の日」と同じ日に制定。

牡蠣ラバー歓喜!!旬の牡蠣を生牡蠣でも焼牡蠣でも太っ腹に放出!

これから旬を迎える「真牡蠣」。夏の産卵期に備え春までに栄養をたっぷり蓄えて身入りが良くなり、プリプリの食感と濃厚な味を堪能できます。11月に入り、各地の生産者が丹精込めて育てた自慢の牡蠣が続々と入荷。春までのシーズン、両店とも国内外延べ30以上の産地からの入荷が予定されています。

本イベントでは、牡蠣の魅力を一番感じられる鮮度抜群の「生牡蠣」各種を全品半額で提供。期間中、国内からは人気の北海道・厚岸産『カキえもん』『まるえもん』や仙鳳趾産、兵庫・坂越産、岩手・広田湾産、福岡・糸島産など、海外からはニュージーランド産『カイパラオイスター』や、アイルランド産『ギャラガースペシャル』『アイリッシュプレミアム』などの「真牡蠣」が入荷予定。その中から、新宿西口オイスターバーでは東京都内最多とも言える常時15種以上、目黒オイスターバーでは常時10種以上を日替わりでラインアップします。



▲貴重な生牡蠣も半額ならば心ゆくまで食べられる!

【左から】北海道・厚岸産、兵庫・坂越産、北海道・仙鳳趾産、岩手・広田湾産



インスタ映えも間違いナシ!!

牡蠣ファン垂涎の圧巻プラッターも半額

さらに、オープン以来“インスタ映え”すると話題となっている、生牡蠣を各種24個盛り合せ、産地ごとに異なる味わいを存分に堪能できる圧巻の「OYSTER PLATTER 24(オイスタープラッター24個入)」はもちろん、16個入・8個入のオイスタープラッターも半額。

生牡蠣だけじゃない!焼牡蠣も半額に

また、生を食べた後に、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焼牡蠣)や「カークパトリック」、「キルパトリック」、和風の「イザカヤ」などバラエティに富んだ焼牡蠣も全て半額にて提供します。

生牡蠣も焼牡蠣も、食べ比べしてじっくり味わうもよし、仲間たちと取り合いながら盛り上がるもよし、半額だから思う存分に牡蠣を楽しめる絶好の機会です。



イベントをもっと楽しめる! 期間限定“超コスパ”の「ワイン飲み放題」に注目



▲この日のために、この期間だけ特別にグレードアップ!
この際だから、好きなだけワインを飲むのもいい。

せっかくの牡蠣全品半額イベント。各地の生産者から届いた渾身の牡蠣をもっと美味しく、もっとお得に楽しむなら、本イベントのためにグレードアップさせた「牡蠣の日限定プレミアムオープンワインバー(フリーフロプラン=2時間飲み放題)」を迷わずオーダーしてほしい。両店のソムリエが日替わりで選ぶスパークリングワインと白・赤各4種の合計9種の「オープンワインバー(2時間飲み放題)」は、通常でもワインの質と2,000円という価格から“高コスパ”と評判です。その人気プランのワインのグレードを6日間限定でランクアップ。巷にある同価格帯のワイン飲み放題では到底提供できない良質な「シャブリ」や「直輸入ワイン」など厳選ワインを特別にラインアップします。さらに、それらの極旨ワインを一番おいしい状態で出せる窒素サーバーから好きなだけガブガブ飲めるよう、お値段据え置き破格値2,000円(税別)のまさに“超コスパ”で提供します。

【新宿西口オイスターバー・目黒オイスターバーの紹介】

「本場NYのオイスターバーで味わうような料理を、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大人の雰囲気漂うオイスターバー。牡蠣は国内外から都内最多となる種類を取り揃え、生牡蠣を24個盛り合せた圧巻の「OYSTER PLATTER 24」が看板メニュー。パエリア、クラムチャウダーの他、ワイン9種のオープンワインバーも評判です。



＜新宿西口オイスターバー＞

住所: 東京都新宿区西新宿1-1-1
新宿パレットビル8F
電話: 03-6279-0184【予約受付】



＜目黒オイスターバー＞

住所: 東京都目黒区下目黒1-1-2
七幸ビルB1F
電話: 03-6421-7541【予約受付】

■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@daisyo.co.jp
携帯: 080-4362-0939 http://www.daisyo.co.jp/