

知っていますか?! 牡蠣は今が一番美味しい時期! 飲み物持ち込み OK でお馴染み

かき小屋新橋店"が、7周年特別イベントを5/3 限定開催!

生牡蠣&焼き牡蠣&蒸し牡蠣&カキフライが全て食べ放題で4,980円!

株式会社ジャックポットプランニング(本社:東京都世田谷区、代表取締役社長:中川洋)は、都内を中心に8店舗展開する、バーベキュースタイルで絶品牡蠣を楽しめるかき小屋新橋店にて、オープン7周年を記念して、生牡蠣&焼き牡蠣&蒸し牡蠣&カキフライ食べ放題を2018年5月3日(木)のみ人数限定で開催致します。



牡蠣は、産卵の準備に入る3~4月に、身が栄養を蓄えふっくら太って味も濃厚クリーミーになります。うまみ成分であるグリコーゲンを多く含んでいるので、春の牡蠣が一番美味しいと言われています。牡蠣が一番美味しいと言われる時期にかき小屋新橋店は7周年を迎え、特別記念イベントを開催。牡蠣すべてが食べ放題に加え、焼きおにぎり、ホンビノス貝も食べ放題という、日頃の感謝と牡蠣好きに送る特別企画です。

【企画詳細】

毎週土日に開催されている大人気の食べ放題が7周年記念特別企画として、生牡蠣、蒸し牡蠣、カキフライ食べ放題を加えグレードアップ!

- ・開催日 : 2018年5月3日(木)
 昼の部...13:00~15:00
 夜の部...18:00~20:00
 ※それぞれ組数限定。予約のみ受付。大人気企画ですので、ご予約はお早めに。
- ・価格 : 4,980円(税抜)※飲み物持ち込みOK(お一人様税抜556円)、調味料も持ち込みOK(無料)
- ・内容 : 生牡蠣・焼き牡蠣・蒸し牡蠣・カキフライ・焼きおにぎり・ホンビノス貝、全て食べ放題!



【かき小屋について】

2015年前後の牡蠣ブーム以来、全国的に広まったかき小屋ですが、弊社ではブームが来る前の2009年7月に1号店をオープン。元祖のかき小屋として、東京都内をはじめ神奈川県・沖縄県に全8店舗展開しています。お客様自身が焼き網や鉄板を設置したテーブルで焼いていただく「バーベキュースタイル」を取り入れ、居酒屋業界ではこれまで非常識と言われて来た、飲み物の持ち込みOK(お一人様税抜556円)が話題となり、今ではお客様の約50%が飲み物持ち込みをご利用頂いております。途中で飲み物がなくなっても、近くのお店で買い足しすることも可能。様々な楽しみ方をご利用いただいております。

【店舗詳細】

- ・店名 : かき小屋 新橋
- ・住所 : 東京都千代田区内幸町 1-6-1 JR ガード下
- ・電話番号 : 050-3184-3545
- ・営業時間 : 月～金 16:00～23:30 土・日・祝 12:00～23:00
- ・客単価 : 3500 円前後
- ・面積 : 約 40 坪／約 80 席



【企業情報】

- 会社名 : 株式会社ジャックポットプランニング
- 住所 : 東京都世田谷区代沢 5-17-4 MJ バーゼ 1 F
- 代表取締役 : 中川洋
- 事業内容 : 飲食業 (30 店舗運営)
- 連絡先 : 03-3413-9555

関東圏を中心に、オイスターバーやかき小屋など、30 店舗を展開。料理に使用する野菜や魚介類、卵など、旬の味わいを安心してお召し上がりいただけるよう、全国各地の産地や農家・漁師と契約しています。

<本件に関するお問い合わせ> 株式会社ジャックポットプランニング／広報：高木
TEL:03-3413-9555 E-MAIL: takagi@jack-pot.co.jp