

牡蠣で世界を旅する！？進化系「牡蠣食べ放題」

第5弾「オイスターツアーin中国」ランチタイムから開催

2月1日(月)～3月31日(水) ゼネラル・オイスターグループ 関西5店舗限定開催

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、2月1日（月）～3月31日（水）まで、ランチタイムから「オイスターツアーin中国」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

大人気の「真牡蠣食べ放題」を各国の料理にアレンジしてコース仕立てで提供します。フランス、イタリア、アメリカ、日本に次ぎ、今回は「中国」です。コース料理でありながら牡蠣の料理^{※2}は食べ放題となっており、コースと食べ放題の“いいとこどり”をした、進化系の食べ放題です。（※2下記メニューの★がつくもののみ）

「牡蠣料理を通して世界の国々へ旅行気分でお楽しみいただきたい」との思いから始まったこのコースです。今回はランチタイムからご提供します！



オイスターツアーin中国 コースイメージ

【オイスターツアーin中国】概要

■コース料理内容

★旬の生牡蠣（真牡蠣）4ピース ～レモンと香酢を添えて～

☆前菜盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ ザーサイソース

鯛に水菜、キュウリ、紅芯大根、白髪ねぎと野菜たっぷりに、ガーリックのアクセントで。特製ザーサイソースは、ショウガのアクセントと牡蠣醤油で香ばしく仕上げました。



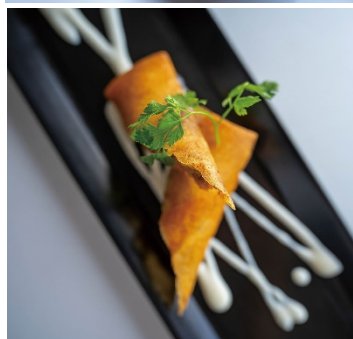
★牡蠣の温菜盛り合わせ（素焼き、チリソース、香味葱焼き）

チリソース：トマトをベースに、ニンニクやショウガで香りづけ。
香味葱焼き：ごま油にごまとネギがたっぷり。牡蠣醤油でさらに旨みを加えて焼き上げました。



★牡蠣の酒蒸し

蒸すことで牡蠣のうまみがギュッと凝縮します。ショウガの香りがアクセントに。



☆牡蠣と海老の春巻き レモンソースで

特製の海老たたき身で牡蠣1個を巻いた贅沢な春巻き。濃厚ながら爽やかなレモンソースでお楽しみください。

☆牡蠣と白身魚の素揚げ 甜麵醬ソース 山椒の香り

甜麵醬の濃厚なうま味のソースが、サクサクに揚げた牡蠣と魚によく合います。



☆選べるメイン

牡蠣出汁中華粥 牡蠣の煮つけと赤海老の炙り添え

または、牡蠣の担々麺風パスタ

中華粥：牡蠣の旨みがたっぷり入った優しいお粥。
牡蠣の煮つけと赤海老をご一緒にお召し上がりください。

パスタ：担々麺をパスタでアレンジ！芝麻醬（チーマージャン）の濃厚さに牡蠣の出汁と旨みが加わり、旨辛な一品。



■牡蠣のお料理は食べ放題

上記★が付いている牡蠣料理（生牡蠣・牡蠣の温菜盛り合わせ・牡蠣の酒蒸し）は、お好きなだけお楽しみいただけます。

■開催期間：2月1日（月）～3月31日（水）11:00～

■料 金：お1人様 4,990円（税別）

■時 間：2時間制（ラストオーダー30分前まで）

■ご 予 約：2日前までのご予約制

*産地の天候や入荷状況により、予告なく開催期間が変更となる場合がございます。営業時間を短縮しております。詳しくはHPまたはご予約時にお確かめください。

■開催店舗：ゼネラル・オイスターグループ 関西5店舗限定

<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

オイスタールーム 梅田ハービスエント店

<兵庫県>

ガンボ&オイスターバー ミント神戸店

【店舗における新型コロナウイルス感染拡大防止へ向けた取り組みについて】

- ・スタッフは、常に健康チェックを心掛けマスク着用の上、ご案内・接客・調理を行います。
- ・店内スタッフの手洗い、微酸性電解水(*)による消毒の徹底をいたします。
- ・お客様のご来店時、お食事前に微酸性電解水(*)での手指の消毒へご協力を依頼します。
- ・微酸性電解水(*)による店内の備品等の拭きあげを徹底いたします。
- ・店内での「密」を避けるため、混雑時に入場制限をする場合がございます。

*微酸性電解水とは、アルコールより高い殺菌力を持ち一般細菌やウイルスへの殺菌効果が認められております。また、食品添加物に指定されており、人や食材にも安全です。

【すべての生牡蠣は特許技術で浄化した、安心品質5つ星】

ゼネラル・オイスターで提供する生牡蠣は、日本にオイスターバー文化を拓けてきた当社が創業17年目にしてたどり着いた究極の安全品質の生牡蠣です。

2017年11月、2014年夏より富山県・入善町でスタートした牡蠣を海洋深層水で浄化する方法について独自性が認められ、特許を取得しました。(特許番号第6240037号)

【ゼネラル・オイスター 概要】

株式会社ヒューマンウェブは2000年に創業し、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「株式会社ゼネラル・オイスター」へ商号変更し持株会社体制へ移行。全国に26店舗のオイスターバーを展開、また養殖や加工事業など牡蠣ビジネスの六次産業化の推進に努めています。

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：(会社) <https://www.g-oyster.com/> (店舗) <https://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: takase.mayu@g-oyster.com