

特許技術で浄化した安心安全な牡蠣「8TH SEA OYSTER」提供
新業態「8TH SEA OYSTER Terrace」 TOKYO TORCH 店 11/12 火オープン
アルコールメニューがさらに充実、SNS 映えスポットも

日本最大級のオイスターバーチェーンの運営を行う飲食事業、卸事業、加工事業、ヴィレッジ事業などの牡蠣事業を行う、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：渡邊一博）は、新業態『8TH SEA OYSTER Terrace TOKYO TORCH 店』を11月12日（火）にオープンいたします。



安心安全な生牡蠣を提供するゼネラル・オイスター

ゼネラル・オイスターグループは、「オイスターの未来を創り、食文化の進歩発展に貢献する」という企業理念のもと、牡蠣を主体とするレストラン（オイスターバー）を経営する直営店舗事業と、安全性の高い牡蠣を安定供給する卸売事業を展開。一貫して安全性の高い高品質の牡蠣を提供しています。一般的に牡蠣の浄化には紫外線殺菌した海水が用いられますが、当社は、海洋深層水の清浄性に着目。全国から仕入れた牡蠣を富山湾から汲み上げた海洋深層水を48時間以上かけ流しで浄化（特許技術）し、『エイスシーオイスター』として年間約600万個以上販売しています。

TOKYO TORCH について

三菱地所が「日本を明るく、元気にする」をプロジェクトビジョンに掲げて、東京駅日本橋口前で進めている大規模複合再開発プロジェクト。10年超の期間にわたるプロジェクトの第一弾として、2021年6月末に「常盤橋タワー」が竣工し、今回その常盤橋タワー内にある商業ゾーン「TOKYO TORCH Terrace」への出店となります。



新業態『8TH SEA OYSTER Terrace』エイスシーオイスターテラス

30代女性をメインターゲットに開発した新業態。特許技術で浄化した安心安全な生牡蠣「8TH SEA OYSTER」を、様々なお酒とともにカジュアルに楽しめるお店です。

牡蠣をメインに、シーフードを使った多彩な料理を、ワインはもちろんのこと、果実感たっぷりのレモンサワーをはじめとしたフルーツサワーや、ジャパニーズクラフトジンなども幅広くラインナップしました。

開放感たっぷりのテラス席や落ち着いた雰囲気の内店は、ビジネスランチ、女子会、デートなどあらゆるシーンでご利用いただけます。また、SNS映えスポットとして牡蠣殻を使ったオブジェも登場します。

【店舗概要】

店名：8TH SEA OYSTER Terrace TOKYO TORCH 店

住所：東京都千代田区大手町 2-6-4 TOKYO TORCH Terrace 1F

電話番号：050-1722-7808 (AI 電話)

営業時間：月～金 11:00～15:00 (LO. 14:30) 17:00～23:00 (L.O22:00)

土・祝 11:00～15:00 (LO. 14:30) 17:00～22:00 (L.O21:00)

店休日：日曜日 (三連休の場合、最終日が定休日)

席数：54席 (内カウンター4席)

URL：<https://www.oysterbar.co.jp/shop/detail.php?sid=HW0051>

Instagram：https://www.instagram.com/8thseaoyster_terrace

【おすすめメニュー】



焼き牡蠣全種盛り合わせ 3,000円（税込 3,300円）（※真ん中下から時計回りに）

「ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣」「オイスターロックフェラー ～オランダーズソースとほうれん草～」
 「ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣」「オイスターキルパトリック ～トマトとベーコン、BBQソース～」
 「トリュフソースのカルボナーラ風焼き牡蠣」「ブルギニョンバターの焼き牡蠣」



牡蠣のフリット ～レモンあんの揚げ出し～ 1ピース 600円（税込 660円）

生牡蠣をうすい衣でふんわりサクッと揚げました。レモンの酸味をきかせたあんが牡蠣によく合う一品です。



牡蠣と九条ネギのアヒージョ 1,090円（税込 1,199円）

にんにくの風味が香ばしいアツアツのオイルに、プリプリの牡蠣と九条ネギがたっぷり。口の中で牡蠣のうまみがいっぱい広がります。

【おすすめドリンク】

牡蠣のために作られたオリジナルワイン「CACCCI（カッキー）」



- ソーヴィニヨン・ブラン
爽やかな辛口の白ワイン。
- シャルドネ
豊かな味わいの白ワインです。
- カベルネ・ソーヴィニヨン
スパイシーな風味が特長の赤ワイン。
- ロゼ
フレッシュな味わいのロゼワイン。

各グラス 690円（税込 759円）
 デキャンタ 2,700円（税込 2,970円）、
 ボトル 3,690円（税込 4,059円）

果物の味が活かしている「UMA（ウーマ）サワー」

果実感たっぷりのサワーが新登場！国産レモンをたっぷり使った極上のレモンサワーや、甘すぎず果物本来のおいしさを楽しめるサワーです。

レモンサワー、赤ぶどうサワー、キウイサワー、柚子サワー、マンゴーサワー 各 680 円（税込 748 円）

ジャパニーズクラフトジン

八代不知火蔵 八つ星 和柑橘 Rock 750 円（税込 825 円） Soda 850 円（税込 935 円）

ニセコ蒸溜所 オホロジン Rock 950 円（税込 1,045 円） Soda 1,050 円（税込 1,155 円）

■期間限定でお得なオープニングキャンペーン開催

オープンを記念して、スパークリングワインと、オイスタープレート+ボトルのセットを特別価格でご提供します。

期間：2024年11月12日（火）～12月10日（火）終日

内容：

- ・カンティアーマ スプマンテ ブリュット（辛口・イタリア） 3,490 円（税込 3,839 円）
- ・CACCCI スパークリング（辛口・チリ） 3,490 円（税込 3,839 円）
- ・生牡蠣 8 ピース+上記スパークリングワイン 1 本 セット 6,590 円（税込 7,249 円）

【ゼネラル・オイスター 概要】

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 渡邊一博

所在地：東京都中央区日本橋茅場町 2 丁目 13 番 13 号 JRE 茅場町二丁目ビル 7 階

事業内容：飲食事業、卸事業、加工事業などを牡蠣事業を中心とした企業グループの企画・管理・運営（純粋持株会社）

設立：2000 年 4 月 3 日

URL：(会社) <http://www.g-oyster.com/> (店舗) <http://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