

OYSTER BAR DINNER TIME 17:00~

オイスターバーならではの牡蠣料理の数々。メインにシーフード、と豊かな食材でお選びいただけるコース料理をご用意しました。大事なお仲間、ご家族と夏の夜をお楽しみください。

# 秋の宴



※写真は2名様盛りです。

いちよう  
**银杏** 一人様 **¥3,000** 税込

お料理内容

本日の生牡蠣 2ピース・牡蠣南蛮サラダ・牡蠣素焼き 2ピース・カキフライ 2ピース・牡蠣ワイン蒸し 3ピース

飲み放題込み 一人様 **¥4,500** 税込



※写真は2名様盛りです。

もみじ

**紅葉** 一人様 **¥4,000** 税込

飲み放題込み 一人様 **¥5,500** 税込

お料理内容

本日の生牡蠣 2ピース  
魚介のサラダ仕立て  
カキと牛ランプ肉のタルタル海苔巻き  
ウニの西京味噌漬け添え  
カキフライ1ピース  
北海道産真カキとオホーツク産ホタテのムニエル  
ホルチーニソース  
厚岸産アサリのボンゴレピアンコ  
シャーベット

かえで

**楓** 一人様 **¥4,000** 税込

飲み放題込み 一人様 **¥5,500** 税込

お料理内容

本日の生牡蠣 2ピース  
お刺身サラダ  
牡蠣と秋刀魚の幽庵焼き すだち添え  
カキフライ1ピース  
牡蠣と厚岸産アサリの酒蒸し  
牡蠣と秋鮭ハラスの炊き込みご飯 いくら添え  
シャーベット



※写真は2名様盛りです。

上記3コースは前日までのご予約をお願いいたします。

## 秋宴開催店舗 SHOP LIST

### 東京

ガンボ&オイスターバー 新宿ルミネエスト店	03-5369-5017
キンカウーカ 小田急新宿店	03-3346-0570
フィッシュ& オイスターバー 西武渋谷店	03-5728-7235
オイスターテーブル 銀座コリドー店	03-3573-3332
シュリンプ&オイスターハウス 西武池袋店	03-6915-2596
ガンボ& オイスターバー 池袋東口店	03-3984-1570
ガンボ&オイスターバー 二子玉川ライズ店	03-6805-7936
オイスターテーブル 上野さくらテラス店	03-3836-3637
オイスターテーブル 浜松町店	03-3433-8400
ウォーターグリルキッチン 紀尾井テラス店	03-3556-6220
カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街	03-3274-3455

### 神奈川

ガンボ&オイスターバー ラゾーナ川崎	044-874-8437
ガンボ&オイスターバー 横浜そごう店	045-465-2634
シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店	045-328-3533

### 千葉

ガンボ&オイスターバー 千葉そごう店	043-307-5385
-----------------------	--------------

### 茨城

ガンボ&オイスターバー 水戸京成店	029-302-5037
----------------------	--------------

### 宮城

仙台ステーションオイスターバー エスパル仙台店	022-792-2501
----------------------------	--------------

### 愛知

オイスタールーム 名古屋ラシック店	052-238-2071
----------------------	--------------

### 兵庫

ガンボ&オイスターバー ミント神戸店	078-291-5163
-----------------------	--------------

### 大阪

ガンボ&オイスターバー 梅田 NU 茶屋町店	06-6377-2206
ガンボ&オイスターバー なんばパークス店	06-6644-3627
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	06-6130-8880

### 福岡

ハカタステーションオイスターバー アミュプラザ博多店	092-409-8940
フィッシュ& オイスターバー 福岡キャナルグランドプラザ店	092-273-2522
ウォーターグリルキッチン キッテ博多店	092-441-8585

それは安全品質のファイブスター



MINERAL  
OYSTER

That's five stars of the safe quality.



安全品質を支える五つのこだわり

#### ★海へのこだわり

生産者との長年にわたる信頼関係によりその都度、牡蠣の採取海域を選定しています。

#### ★創り手のこだわり

各産地で愛情と情熱を持って育てた牡蠣の一次検査を実施しています。

#### ★キレイにするこだわり

自社開発の、「海洋深層水浄化システム」で牡蠣を60時間浄化しています。

#### ★安全を守るこだわり

厳しい検査の自社基準を設けており、出荷前の牡蠣の二次検査を実施しています。

#### ★お客様を笑顔にするこだわり

店舗での衛生管理、スタッフの体調管理を徹底し、いつでも美味しい牡蠣を提供しています。