

一年中「安全」で「新鮮」な牡蠣を提供するオイスターバー&レストラン
「オストレア創業10周年記念“食べ放題感謝祭”開催
旬の生牡蠣（約7種類）の食べ放題を特別価格1,000円でご提供！

「安全・新鮮で本当においしい牡蠣を食す喜び」をコンセプトに、産地や素材にこだわり年間を通じて約66万個（2016年度当社店舗での販売実績）の生牡蠣を提供しているオイスターバー&レストラン<オストレア>は、この7月31日に創業10周年を迎えます。それに伴い、オストレアの全6店舗にて“食べ放題感謝祭”を開催いたします。*2007年7月31日にオストレアの1号店目の赤坂見附店がオープンいたしました。

◆イベント① 7月31日（創業記念日当日）オストレア全店で生牡蠣食べ放題
90分食べ放題 お席120分制

（生牡蠣は7種類程度を予定しておりますが、仕入れ状況により変わります。）

参加資格：各店舗のLINE@へのお友達登録をお願いしております。

営業時間：17:00~23:30 ラストオーダー 24:30 まで

*新橋店は17:00~22:30 ラストオーダー 23:30 まで



モンサンリック
 種苗の選定から始まり、真夏の湯音処理まで、手間暇かけたその味わいは程よい塩加減と貝柱の甘みのバランスがとれた一品。



津田宇岩牡蠣
 室津を代表する若い生産者の作る岩牡蠣は身入りが良く甘さとコクのバランスが絶妙。

仙鳳趾
 アイヌ語で「小魚が沢山取れる所」と呼ばれ、一年通して口いっぱい広がる甘さとクリーミーな味わいが楽しめる一品。



丸えもん
 宮城種の牡蠣を塩分濃度が低く寒さ厳しい厚岸湖（汽水域）で育てており、身が締まった甘みやコクがある、バランスのとれた味わい。



コフィンベイ
 甘みの中に透き通る海の塩味が心地よく貝柱の食感も楽しめる美しい牡蠣。



糸島岩牡蠣
 手間暇かけ、2~3年で出荷する岩牡蠣は身入りがよく、濃厚で自然な甘みの味わいが楽しめる。



大河かき
 塩分濃度の低い播州赤穂の牡蠣。噛む程に広がる甘み、美しく残る余韻が特徴。

◆イベント② 8月1日～3日のディナータイムは“創業記念祭”として生牡蠣半額



7月31日にご来店頂けない
お客様のために
8月1日～3日の3日間は
ディナータイムに限り生牡蠣を半額
にてご提供致します。

*生牡蠣は7種類程度を予定しておりますが、仕入れ状況により変わります。

◆開催店舗について

◆赤坂見附店

住 所 東京都港区赤坂3-10-4 月世界ビル1F
地下鉄赤坂見附駅 徒歩1分
電話番号 03-6230-1100

◆新橋店

住 所 東京都港区新橋2-10-1 カシマビル1F
JR新橋駅 徒歩3分
電話番号 03-5510-5255

◆六本木店

住 所 東京都港区六本木7-15-17 ユニ六本木ビル1階
地下鉄日比谷線六本木駅 2番出口 徒歩1分
電話番号 03-3403-9200

◆新宿三丁目店

住 所 東京都新宿区新宿3-3-5 1～3F
新宿三丁目駅 C3 出口正面
電話番号 03-5361-8181

◆銀座コリドー通り店

住 所 東京都中央区銀座6-2-1 DAIWA 銀座ビル
地下鉄銀座駅 C2 番出口 徒歩2分
電話番号 03-6215-6688

◆渋谷店

住 所 東京都渋谷区道玄坂1-22-12 長島第一ビル1階
JR渋谷駅徒歩7分
電話番号 03-6416-1496

【オストレア】

Ostrea（オストレア）はラテン語で「牡蠣」を意味します。「牡蠣を食す文化」を広め、「牡蠣に対する想い」を大切にしたいという気持ちが込められています。

オストレアは、生産者との強固な信頼関係のもとに、安全で美味しい牡蠣を厳選しています。また流通、店舗運営、提供方法に至るまで、徹底した衛生管理を実践し、一年中「安全」で「新鮮」な牡蠣を提供しています。
(全店舗での生牡蠣販売実績：2016年度約66万個)

【株式会社バル.ジャパン 会社概要】

公式ホームページ：<http://www.barjapan.co.jp/>
・設立：2006年10月13日
・本社所在地：東京都港区麻布十番2-9-5
・資本金：1億円
・代表者名：代表取締役 藤野 豊
・従業員数：218人（パート、アルバイト含む）
・主要事業：フードサービス事業の企画・開発、及び店舗運営

▼写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先▼

株式会社バル.ジャパン 第一店舗運営部：小澤 将生（オザワ マサキ）
(TEL 03-6453-6700、FAX 03-6453-6701、E-mail m.ozawa@barjapan.co.jp)