

報道関係者各位

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
都内7店舗目は、1棟まるごと牡蠣が楽しめる初の3フロア展開
2014年8月8日、『オストリア新宿三丁目店』オープン！



「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豊富な種類の牡蠣を提供している**オイスターバー&レストラン<オストリア>**（株式会社バル、ジャパン、本社：東京都港区赤坂）は、**都内7店舗目となる『オストリア新宿三丁目店』を8月8日にオープン**いたします。

オストリア新宿三丁目店は、歴史ある建物をリノベーションした初めての3フロア展開。ヨーロッパ建築のような古き良き雰囲気を生かしながら、1Fは新鮮な牡蠣が並んだディスプレイやキッチンを前にライブ感を味わえるテーブル席、2Fはテーブル、バーカウンター、テラスなど様々な個性を持つ開放感のある空間、3Fは個室空間としても使用できる中庭が魅力の落ち着いたテーブル席となっており、デート、ビジネス、グループ、パーティなど用途に合わせた使い分けが可能です。

牡蠣とワインを身近にお楽しみいただけるよう、種類豊富かつリーズナブルなメニューをご用意しました。オストリア自慢の安全・安心の生牡蠣は、年間を通して常時10種類ほど取り揃えており、産地ごとに違う色や大きさ、味わいを食す楽しみをご提案いたします。また、「牡蠣ピラフ」や「牡蠣の若漬け」といった牡蠣料理の他に「ニュージーランド産のラムのグリル」や「ハム」「ソーセージ」といった、素材にこだわったボリュームのある肉料理も豊富で、多種多様なワインからお好みに合うものをご提供いたします。

BIFには、姉妹店「BAR ACCOLA（バー アッコラ）」が同時オープン。喧噪を忘れ、ぬくもりとやさしさに包まれる都会のオアシスをコンセプトに、お食事後のひとときを演出いたします。

シチュエーションに合わせてオイスターの魅力をご堪能いただける、新たなスポットの誕生です。

【オストリア新宿三丁目店】

- ◆ オープン日：2014年8月8日（金）
- ◆ 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）
- ◆ 営業時間：月～木 17:00～翌1:00、金 17:00～翌5:00、土 12:00～24:00、日・祝 12:00～23:00
※ ラストオーダーは閉店時間の1時間前
- ◆ 坪数・席数：58坪 約70席
- ◆ 読者問合せ先：オストリア新宿三丁目店 TEL 03-5361-8181 <http://www.ostrea.jp/>



1F



2F



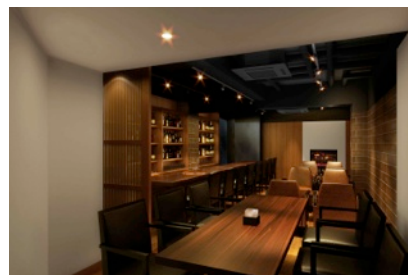
3F

【BAR ACCOLA (バー アッコラ)】

ACCOLA (アッコラ) はラテン語で「近所の人」や「隣人」という意味。街の頼れる隣人をイメージし、ぬくもりとやさしさに包まれる都会のオアシスをご提供いたします。



- ◆ オープン日：2014年8月8日 (金)
- ◆ 住 所：東京都新宿区新宿3-3-5 B1F (新宿三丁目駅 C3出口正面)
- ◆ 営業時間：月～金 18:00～翌5:00、土 18:00～24:00、日・祝 定休
※ラストオーダーは閉店時間の30分前
- ◆ 坪数・席数：19坪 約22席
- ◆ 読者問合せ先：BAR ACCOLA (バー アッコラ)
TEL 03-5316-7225
<http://www.bar-accola.jp/> (8月上旬公開予定)



【オストレア】

Ostrea (オストレア) はラテン語で「牡蠣そのもの」の意味。「牡蠣を食す文化」をより多くの方々へ広める伝道師でありたいという思いと同時に、「牡蠣に対する思い」や初心を忘れず物事の起源を大切にしたいという気持ちが込められています。

オストレアの牡蠣は、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、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ています。昨年11月からは貝類専門の老舗仲卸である(株)山小三をグループ会社に迎え、独自で研究開発した世界初の画期的なシステムを大田市場に導入しました。また各店舗では、鮮度を保つための剥き方や提供方法にこだわり、スタッフへの厳しい技術指導、専門知識の育成、定期的な細菌検査を実施しています。新宿三丁目店は都内7店舗目。店舗ごとの個性を演出しながら、一年中「安全」で「新鮮」な牡蠣を提供しています。(牡蠣の提供数：2013年実績 60万個)



【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：東京都港区赤坂2-17-55 赤坂TMビル3F
- ・資本金：1億円
- ・代表者名：代表取締役 藤野 豊
- ・従業員数：170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

広報担当：遠藤恵美

(TEL 03-3586-8880、FAX 03-3586-8881、E-mail e.endo@barjapan.co.jp)