

オストレアが渋谷区道玄坂上にニューオープン！！

オストレア渋谷店オープン記念『生牡蠣半額フェア』開催のご案内

「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<オストレア>（株式会社バル. ジャパン、本社：東京都港区麻布十番）は、1月30日（月）より都内7店舗目となる渋谷店をオープン。1月30日（月）から2月5日（日）までの1週間『生牡蠣半額フェア』を開催いたします。



食べ比べのチャンス！今が旬の厳選された10種類以上の生牡蠣を半額でご提供

北は北海道から南は九州まで日本中、さらに海外から取り寄せた厳選された生牡蠣を、常時10種類以上取り揃える『オストレア』が、若者から大人までカジュアルに楽しめる街、渋谷区道玄坂上にオープンします。

オススメのメニューは、なんといっても生牡蠣盛り合わせ「オイスタープラッター2,500円」。他にも新鮮な牡蠣を使った牡蠣料理も充実しており、「牡蠣フライ」や「牡蠣と大葉のリゾット」などオストレアの定番メニューもラインナップ。また、牡蠣だけではない、種類豊富なメニューの数々も魅力です。

オープンを記念して、渋谷店では1週間、国内産生牡蠣を半額でご提供する大変お得なフェアを開催いたします。ぜひこの機会に、牡蠣本来の美味しさを堪能し、産地ごとに違う形や味わいを食べ比べてください。



【オストレア渋谷店国内産生牡蠣半額フェア実施概要】

◆実施店舗

オストレア渋谷店 ☎03-6416-1496（1月23日より開通）

24時間WEB予約 <http://ostrea.jp/info.html#shibuya>

◆実施期間

1月30日（月）～2月5日（日）

平日 17:00～25:00 (LO 23:30)

土日祝 17:00～23:00 (LO 22:00)

*ご予約は各店舗にお電話、またはWEBで承ります。



【オストレア】

Ostrea（オストレア）はラテン語で「牡蠣」の意味。「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。一年中「安全」で「新鮮」な牡蠣を提供しています。（生牡蠣の提供数：2016年実績 70万個）

【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：235名（グループ全体、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

店舗情報

オストレア渋谷店

TEL／03-6416-1496

住所／〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-22-12 長島第一ビル1階

規模／32.4坪、46席

アクセス／各線渋谷駅徒歩5分

営業時間／ランチタイム 11:30～14:30 (LO 14:00) 土日祝を除く

※ランチは2月6日（月）からスタート

ディナータイム 月～金 17:00～25:00 (LO 23:30)

土日祝 17:00～23:00 (LO 22:00)

定休日／なし

▼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 広報室：遠藤恵美

(TEL 03-6453-6752、FAX 03-6453-6701、E-mail e.endo@barjapan.co.jp)