

2022年5月24日
ジェイアールセントラルビル株式会社

ゲートタワープラザ レストラン街
「8TH SEA OYSTER Bar (エイ ス シー オイスターバー)」の開業について
～「8TH SEA OYSTER」ブランドの店舗1号店がオープン～

ゲートタワープラザ レストラン街 13階に「8TH SEA OYSTER」ブランドとしての1号店である「8TH SEA OYSTER Bar」(株)ゼネラル・オイスターが開業します。安全で美味しい生牡蠣をはじめ、牡蠣やシーフードを使ったパスタやリゾットなど充実したお食事メニューや、牡蠣と相性の良いワインも多数取り揃えております。

※「8TH SEA OYSTER (エイ ス シー オイスター)」とは
世界七大洋(北大西洋、南大西洋、北太平洋、南太平洋、インド洋、北極海、南極海)のどの海域でもつくりだせない牡蠣の理想の環境を独自に創出したのが、第8の海(エイ ス シー)である「海洋深層水」。「海洋深層水」を使用し、独自の技術で浄化して安全性を高めた生牡蠣を「8TH SEA OYSTER」と呼びます。

- (1) 店舗名
「8TH SEA OYSTER Bar (エイ ス シー オイスターバー)」
(業態：シーフード&オイスター、席数：32席)
- (2) 場所
ゲートタワープラザ レストラン街 13階(別紙参照)
- (3) 開業日
6月11日(土) 11:00

8TH SEA OYSTER
Bar



※店舗外観イメージ

【メニューの一部をご紹介します】



オイスターカクテル全種盛り合わせ
(3,058円)

8TH SEA OYSTER を存分に楽しめる、生牡蠣に特製ソースを合わせた自信作「オイスターカクテル」の盛り合わせ。カクテルは、ローストビーフ&わさび、魚のカルパッチョ、トマト&ハラペーニョ、漬け牡蠣&スタチの全5種類で、前菜にもぴったり！



シーフードの柑橘マリネ
～粒マスタードソース～ (1,419円)

エビ、イカ、ホタテ、ムール貝などの魚介を柑橘ドレッシングでマリネしました。爽やかな酸味と粒マスタードソースでさっぱりとお楽しみいただけます。ワインやビールとの相性も抜群です◎

オープニングフェアの実施

(開業日～7月10日(日)、ランチ、ディナーともに開催)

- ①生牡蠣8ピースプレートを特別価格でご提供 通常価格 4,576円→**3,289円**
- ②ボトルスパークリングワインを特別価格でご提供 通常価格 4,279円→**3,179円**
- ③オープン記念“マリアージュドリンクセット(1,738円)”のご提供

※価格はすべて税込み価格となります。
※メニュー内容、価格等は予告なく変更する場合があります。

開業店舗の出店区画

 …出店区画

<ゲートタワープラザ レストラン街 13階>



この資料に関するお問合せ先：ジェイアールセントラルビル(株) 広報課 TEL：052-586-8763