

期間限定 10・20金～31火

要2日前予約・1日限定 先着15名様



※写真はイメージです。

先着1000名様に **HALLOWEEN前菜プレート** プレゼント!
 バンクキンチャウダー・サーモンランタンロール・バンクキンサラダ・ブラックデビルチキン・トリュフポテト

当店の人気メニュー
BEST20
 食べ放題!!

テーブルオーダー

バイキング

生牡蠣を始め、鮮魚からお肉、牡蠣料理と当店人気のお料理 上位20品が食べ放題!!

食べ放題内容

当店定番 生牡蠣 (真牡蠣)・牡蠣の素焼き・カキフライ

当店の人気メニュー BEST20

- | | | |
|--------------------------|-------------------------------|---------------------|
| 1位 牡蠣とポルチーニ茸のリゾット | 2位 牡蠣とポテトのグラタン | 3位 牡蠣のバターソテー |
| 4 ウニたっぷりペペロンチーニ | 13 グリルオyster 香草ガーリックバター焼き | |
| 5 アヒージョ・オyster | 14 クラシックシーザーサラダ | |
| 6 本日の鮮魚のカルパッチョ | 15 能登の塩アイス | |
| 7 牡蠣の出汁たっぷりペペロンチーノ | 16 グリルオyster アンチョビとガーリックの焼き牡蠣 | |
| 8 牛ランプ肉タリアータ | 17 北海道チーズタルト | |
| 9 シーフード ガンボライス | 18 北海道産柳タコとトマト | |
| 10 グリルオyster ウニと牡蠣醤油焼き牡蠣 | 19 野菜を食べるクラムチャウダー | |
| 11 フィッシュ&チップス | 20 牡蠣のマリネと旬野菜のムース | |
| 12 ムール貝の香草白ワイン蒸し | ● バゲット | |

BEST20
テーブルオーダーバイキング
 《120分》90分ラストオーダー
 食べ放題開催時間 17:00~

お一人様 **¥4,980** 税抜

■小学生以下半額・幼稚園児以下無料!

ご利用日の2日前までにご予約ください。

※お席料はいただきません。

飲み放題オプション **¥1,500** 税抜
 ビール / ハウスワイン (赤・白)
 カクテル各種 / ソフトドリンク各種

SHOP LIST テーブルオーダーバイキング実施店

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 |
| オイスターテーブル 銀座コリドー店 | 03-3573-3332 |
| 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 |

神奈川

| | |
|----------------------------------|--------------|
| ガンボ&オイスターバー ラゾーナ川崎 | 044-874-8437 |
| シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店 | 045-328-3533 |
| キンカウーカ グリル&オイスターバー 横浜ベイクォーター店 | 045-450-7366 |

茨城

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

愛知

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

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 |

兵庫

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

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 |



MINERAL
OYSTER

それは安全品質のファイブスター
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。