

オイスターバーのパーティープラン

オイスターバーならではの
自慢の牡蠣を盛り込んだコース料理をご用意しました。
大事なお仲間、ご家族とお楽しみください。



飲み放題内容

120分（90分ラストオーダー）

生ビール

グラスハウスイン《白 / 赤》

グラススパークリングワイン

焼酎（芋 / 麦）・ウィスキー・梅酒
（ロック / 水割り / ソーダ割り）

サワー各種

レモンサワー / グレープフルーツサワー / 柚子サワー

カクテル各種

カシスウーロン / カシスソーダ / カシスオレンジ /
カシスグレープフルーツ / ジントニック / ジンオレンジ /
ジングレープフルーツ / ジンバック / モスコミュール /
ウォッカトニック / ウォッカオレンジ /
ウォッカグレープフルーツ / ピーチウーロン / ピーチソーダ /
ファジーネーブル / カンパリオレンジ /
カンパリグレープフルーツ / カンパリソーダ

ソフトドリンク各種

ウーロン茶 / オレンジジュース /
グレープフルーツジュース / ジンジャーエール

PARTY PLAN 実施店舗

東京	ご予約専用ダイヤル
エイス シー オイスターテラス TOKYO TORCH店	050-1722-7808
カーブ・ド・オイスター東京駅八重洲地下街	050-3647-4415
ガンボ&オイスターバー 新宿ルミネエスト店	050-3647-0026
フィッシュ&オイスターバー 西武渋谷店	050-3647-3610
エイス シー オイスターバー 渋谷ヒカリエ店	050-1808-5612
シュリンプ&オイスターハウス ヨドバシ池袋ビル店	050-3647-0341
オイスターテーブル 上野さくらテラス店	050-3647-3290
エイス シー オイスターバー パルコヤ上野店	050-3184-3494
エイス シー オイスターバー 銀座コリドー店	050-3647-4221
エミット フィッシュバー GINZA SIX店	050-3647-0532
神奈川	
オイスタープレート ラゾーナ川崎店	050-3647-0368
ガンボ&オイスターバー 横浜そごう店	050-3647-0530
エイス シー オイスターバー 横浜モアーズ店	050-1720-3306
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	050-3188-0645
宮城	
仙台ステーションオイスターバー エスパル仙台店	050-3647-0429
千葉	
ガンボ&オイスターバー 千葉そごう店	043-307-5385
茨城	
エイス シー オイスターバー 水戸京成店	050-3647-4905
愛知	
オイスタールーム 名古屋ラシック店	050-3138-3969
エイス シー オイスターバー 名古屋JRゲートタワー店	050-3085-1689
大阪	
ガンボ&オイスターバー なんばパークス店	050-3647-0278
エイス シー オイスターバー 阪急ランドビル店	050-3647-0324
兵庫	
エイス シー オイスターバー ミント神戸店	050-3647-0435
福岡	
エイス シー オイスターバー 天神ソラリアプラザ店	050-1808-6855

※AIによる予約専用ダイヤルです。

17時〜より承ります。
3コース共にご予約は
お二人様以上同一コースで、承ります。
ご利用の**2日前までにご予約**をお願いいたします。
※飲み放題オプションも**要前日予約**

WEBご予約▼



※店舗情報は2025年9月現在のものです。
※掲載の写真は全てイメージです。仕入れ状況により実際に使用する食材、器は異なる場合があります。



Oysterbar's
Party Plan

オイスターバーのパーティープラン

2025-2026

www.oysterbar.co.jp

飲み放題付きのカジュアルなコース



※写真は2名様分です。

飲み放題付き

カジュアルコース

Casual Course

魚介と彩野菜のセビーチェ

クロスティニー2種盛り

アサリとカリフラワーのアーリオ・オーリオ

カキフライ2ピース

フライドポテト トリュフの香り

本日の牡蠣パスタ ハーフサイズ



お一人様 ¥4,980 (税込 ¥5,478)

牡蠣やシーフード、様々な食材を
洋風テイストで楽しんでいただけるコース。



※写真は2名様分です。

スタンダードコース

Standard Course

シーフード前菜の盛り合わせ

クロスティニー2種盛り

アサリとカリフラワーのアーリオ・オーリオ

ホットオイスタープレート
(カキフライ、焼き牡蠣2種)

ホワイトアスパラガスの和牛巻き トリュフソースとたっぷりチーズ

本日の牡蠣パスタ ハーフサイズ

シャーベット



お一人様 ¥3,980 (税込 ¥4,378)

OPTION 飲み放題込み お一人様 ¥6,460 (税込 ¥7,106)

牡蠣を様々な調理法でたっぷりご堪能いただける
和風テイストのコース。



※写真は2名様分です。

牡蠣三昧コース - 和 -

Oyster Course - Japanese Style -

生牡蠣4種盛り合わせ
(生牡蠣・漬け牡蠣・炙り牡蠣・酢牡蠣)

前菜盛り合わせ
(炙り海老、牡蠣の磯部巻き、カブレゼ、ローストビーフ)

牡蠣の温菜盛り合わせ
(素焼き、ウニと牡蠣醤油焼き、カキフライ)

牡蠣の揚げ出し 〜すだちおろし〜
牡蠣と紅ズワイカニ、カニ味噌のオープン焼き
牡蠣と鰻の蒲焼きごはん 半熟卵の天ぷら添え

シャーベット



お一人様 ¥4,980 (税込 ¥5,478)

OPTION 飲み放題込み お一人様 ¥7,460 (税込 ¥8,206)