



西荻窪オイスターバー&貝

Nishiogikubo Oysterbar&Shell WHARF

Re:Start 2022.09.01



西荻窪オイスターバー & 天ぷら ワーフが、
『オイスターバー & 貝専門店』として、リニューアルします！

2022.09.05 Thu **Re:START**



バスタ新宿下、NEWoMan新宿にオイスターバーワーフがオープンして早6年。
2021年3月に姉妹店として西荻窪にグランドオープン。
オイスターバーワーフとして、年間5万個を販売する実績が保証する生牡蠣専門店。

貝にこだわるワーフでは、牡蠣はもちろんのこと、栄螺、蛤、帆立等の王道から、
聞き馴染みのない珍しいものまで、20種類以上を常備。
鮮度へのこだわり、豪快な焼き物、繊細な燻製調理まで、素材を活かす貝料理をご用意します。

牡蠣を年間5万個販売する実績と責任。

日本牡蠣協会認定公式資格
『ジュニアオイスターマイスター』
日本最大級の所得者11名



【安心安全な生牡蠣提供への取り組み】

ワーフでは、全国から届く新鮮な生牡蠣に対して、
情熱を持ち育ててくださる生産者様の熱い想いを理解し、
私たちがお客様へとお届けします。

生牡蠣を取り扱うことへのリスクを最大限に理解し、日々の最重要項目として、

衛生管理、衛生点検を徹底し、美味しさだけでなく、

安全安心な牡蠣をお召し上がり頂くことが、

私たちの責務であると認識し、最高の牡蠣をご用意致します。

情熱のこもった牡蠣だけを。

北は北海道、南は熊本まで。
全国の情熱をもった生産者から直送で届く、
鮮度の高い生牡蠣。

ここだけでしか食べられない牡蠣も。



年間5万個の生牡蠣を販売する、オイスターバーワーフでは、
美味しい牡蠣が提供できる3つの理由があります。

① 生産者との繋がり

現地で生産者に会い、情熱を肌で感じ、試食を繰り返し選定！
北海道『ヤマヒサ寺澤水産の仙鳳趾』、厚岸の『オイスターJIN』が
食べられるのはワーフだけです！

② 剥き置きNG！生牡蠣の新鮮さを追求

生産地の風味をそのままに、3分で卓上に！
熟練された剥き師が徹底した管理のもと盛り付けます。

③ 安心、安全

鮮度管理、温度管理の徹底。
エコラボによる月1の衛生点検も行っています。

杉並、武蔵野エリアで最大級の品揃え！

全国から集まる生牡蠣、貝、
合わせて全20種類以上を常備！

瞬間燻製調理や、定番の焼き、蒸し、揚げ。
新たな貝料理をお届けします！



“貝料理の可能性を追求”

3つのこだわり

① 目利き師が選ぶ全国各地の貝

20年以上貝の選別を行ってきた『目利き師・高市さん』が厳選する、
全国各地の品質の高い貝を使用しています。

② 調理法

『瞬間燻製調理』は、他にはない、新たな貝料理の可能性を感じることができます。
また、和食人が握る貝寿司は、旬の貝を始め、煮牡蠣や炙り帆立、軍艦など、
お酒のお供としてもお楽しみいただけます。

③ 種類

杉並、武蔵野エリアで最大級の品揃え！牡蠣・貝合わせて20種類以上を常備！
メニュー構成は、全体の90%が牡蠣、貝料理。
調理法×食材の組合せや、和食人が奏でる四季の融合をご提供致します。

全国から届く生牡蠣。
国産にこだわった鮮度の高い貝。
和食人が織りなす四季を感じる逸品料理。



『生牡蠣 4P×貝3種の盛り合わせ』



『産直生牡蠣』 単品490円～盛合せ1450円～



『貝前菜7種盛合せ』 980円



『黒毛和牛と牡蠣のひと口すき焼き』 1個550円



『瞬間で仕上げる栄螺(サザエ)の燻製』 880円



和食料理長 太田が握る
貝寿司 1貫220円～



太田料理長がいるときだけ
浅利の出汁巻きたまご
780円

2022.09.05 11月 Re:START

9月5日(木)～9月30日(金)まで
貝料理リニューアル記念

『大分県産栄螺(サザエ)の造里』

通常830円設定の商品が⇒**500円**(550円)

* 先着の個数限定販売です

栄螺(サザエ)のお造りもお取り置きします！
お席のご予約はこちらから！



【店舗概要】

店名：OYSETERBAR & 貝専門店 西荻窪WHARF
所在地：167-0053
東京都杉並区西荻南3-11-12 明月店舗Ⅱ 1F
営業時間：平日 17：00-25：00
金 17：00-27：00
土日祝 12：00-27：00
電話番号：03-6454-2877
WEB：www.opecfac.com/restaurant/n-wharf/

Operation Factory [会社概要]

社名：株式会社オペレーションファクトリー
大阪本社：〒550-0014 大阪市西区北堀江 1-12-10 山田ビル 2F
東京本部：〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-8-7 アツミビル2F
代表者：代表取締役 笠島 明裕
設立：1998年7月
従業員数：正社員367名 アルバイト1,202名(2020年12月末時)
店舗数：60店舗
事業内容：レストラン事業、食物販事業、飲食店プロデュース・コンサルティング、EC