



『オイスターバーの圧倒的コスパの贅沢魚貝尽くし』

その日届いた“**超新鮮な産直生牡蠣**”と今が一番美味しい“**旬の海の恵み**”を食べ尽くす、オイスターバー&魚イタリアンの贅沢パーティープランが京橋ロビンに登場！

3月8日(水)～4月2日(日)まで通常4,500円[4,950円]のパーティープランを3,900円[4,290円]の特別価格でご提供します。料理人自ら全国の産地や漁港に赴き直接取引することで実現した期間限定の特別価格です。

牡蠣の名産地の漁港から届く超新鮮な大粒生牡蠣と旬の魚貝を30種類のワインやワインカクテルと共に楽しむ、期間限定のパーティープランが『オイスターバー&魚イタリアン 京橋ロビン』にて3月6日(月)より販売を開始。ワイン好き達の女子会や歓送迎会などの飲み会にぜひご利用ください。

牡蠣専門店ならではの
大粒生牡蠣と旬の魚貝を食べ尽くす！
魚イタリアンのパーティープラン



4月2日までの限定価格

お一人様 ¥4,500[¥4,950]

▶ ¥3900[¥4,290]

※販売は17時以降になります

<メニュー内容>

APPETIZER

産地直送の牡蠣と海の恵み味わう
シーフードプラッター

SOUP

本日魚介のトマトスープ

BREAD

焼きたてフォカッチャ

PIZZA

500℃の石窯で焼きあげる
マルゲリータとクワトロフォルマッジの
ハーフ&ハーフピザ

PASTA

濃厚ビスクと雲丹バターの
海のカルボナーラ

MAIN DISH

本日鮮魚の濃厚アクアパッツァ

or

魚介を味わう

オマールビスクのブイヤベース



魚貝に合わせる

30種のワイン&ワインカクテルなど
全60種のドリンクが飲み放題

お一人様 +1,500円[1,650円]

白ワイン 12種/赤ワイン 3種/スパークリング
ワイン 2種/ワインカクテル 15種など



毎日、産地や漁港から直送される牡蠣は、その日一番の身入りの美味しい生牡蠣で。



魚貝をたっぷり使用したイタリアンメニューは、当店で人気の商品をピックアップ！



ワイン初心者から上級者まで楽しめる、全30種の充実のワイン＆ワインカクテルを飲み比べ！

ROVIN

The best oyster.
Fresh fish Italian.

■店名

魚イタリアン&オイスターバー Rovin (ロビン)

■所在地

〒534-0024

大阪市都島区東野田町2丁目1-38 京阪モール本館1F

■営業時間

11:00～23:00

■TEL

06-6353-7789

■OFFICIAL SITE

https://www.oefac.com/restaurant/k_rovin/

■Instagram

<https://www.instagram.com/4649rovin/>

【取材に関するお問い合わせ先】

株式会社オペレーションファクトリー 広報/ 谷川 友規 TEL : 06-7670-9091 Mail : tanigawa@oefac.com

※本リリースに記載している会社名、店舗名、製品名は、各社および各団体の商標または登録商標です。