



ここでしか味わえない常時5種類の生牡蠣と
ワイン好きのための魚貝タパス、石窯で焼きあげる魚貝ピザ。

大阪京橋唯一のオイスターバー&魚イタリアンが
あらゆるシーンに対応する進化した料理や空間へとリニューアル。

2023.4.22^{SAT} RENEWAL OPEN

『オイスターバー&魚イタリアン ROVIN（ロビン）』

全国の漁港より毎朝届く新鮮な生牡蠣と旬の魚貝。

一皿480円から楽しめる14種の魚貝のご馳走タパスや500℃の石窯で焼きあげる自家製生地の本格魚貝ピザ。

自然な製法で造られるナチュラルワインや牡蠣専用スパークリングワインなど、昼呑みや2軒目の利用などにはワインバーとしても楽しめる。

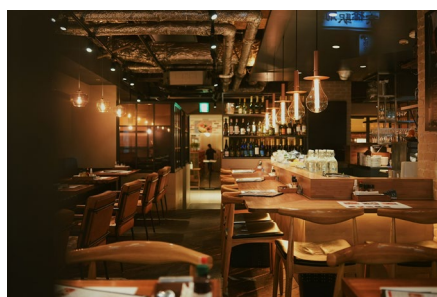
店内はモノトーンを基調としたと温かみのあるウツの落ち着いた空間に生まれ変わり、デートや女子会、パーティーなど多彩なシーンに対応。

旬の魚貝とオシャレな空間が、いつもより少しだけ贅沢な時間を彩ります。



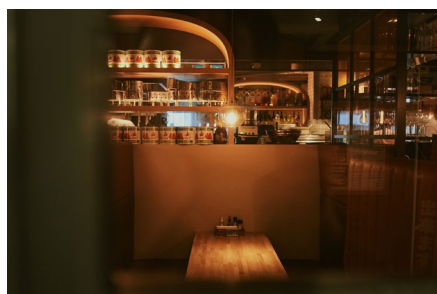
さらにオシャレに使いやすく

モノトーンを基調とした木の温もりを感じる全66席の大人の空間へ。
オイスターと魚イタリアンを楽しむワインBARにリニューアル。



臨場感溢れるカウンター席

目の前で調理される新鮮な魚貝が食欲が刺激される。まるで劇場のようなエンターテイメントを楽しむカウンター席へとリニューアル。



ソファBOXシート

開放的なフロアに全席完全ソファのプライベート感溢れる空間が誕生。
女子会や誕生日会などの利用に最適。



30名様までの対応の貸切フロアも！

ワイン好きを集めたパーティーや会社宴会など大人数の対応も可能。
貸切対応の特別コースもご用意しています。



いつでも最高の生牡蠣

どのシーズンでも日本全国の牡蠣ネットワークから、
常時5種類以上の最高の生牡蠣をお届けします。

料理人自らが現地まで足を運び、生育方法、生産者の牡蠣に向ける情熱を肌で感じ、信頼できる生産者から、納得のいく生牡蠣だけを仕入れる。
牡蠣に向ける情熱がそのままダイレクトにお客様の待つテーブルへ届く、そこそがオイスターバーとしてのロビンのこだわり。

本日の生牡蠣（ある日の一例）

- | | |
|-----------------------|------------|
| A. 兵庫県 坂越産「サムライオイスター」 | ¥520(¥572) |
| B. 宮城県産「クリーミーパール」 | ¥520(¥572) |
| C. 岩手県 釜石産 真牡蠣 | ¥580(¥638) |
| D. 北海道 仙鳳趾産 真牡蠣 | ¥580(¥638) |
| E. 北海道 厚岸賀産 真牡蠣 | ¥640(¥704) |

オイスタープラッター ～産地の生牡蠣食べ比べ～

3種 ¥1490(¥1639) / 4種 ¥1490(¥1639) / 5種 ¥1990(¥2189)





石窯ピザ×魚介の旨み

ロビンの人気メニュー500℃の超高温で焼きあげる石窯ピザは、
魚貝にこだわりここでしか味わえないラインナップに。

旬の魚貝をたっぷり味わえる石窯ピザは、魚介と相性の良い手作りソースと本場
ナポリピザに使用されるこだわり小麦の自家製手ごね生地。

魚貝の贅沢な旨みと、ピザ生地ほのかな芳ばしい甘みと食感をお楽しみいただけます。



海の恵みを味わうシーフードピザ

旬の真牡蠣のオイスター・マルゲリータ

¥1190(¥1309)

サーモンカルパッチョピザ・フィッシュマルク

¥1290(¥1309)

ズワイ蟹と贅沢オマールビスкупピザ

¥1390(¥1529)

人気のハーフ&ハーフピザ

マルゲリータ&クワトロフロマージュ

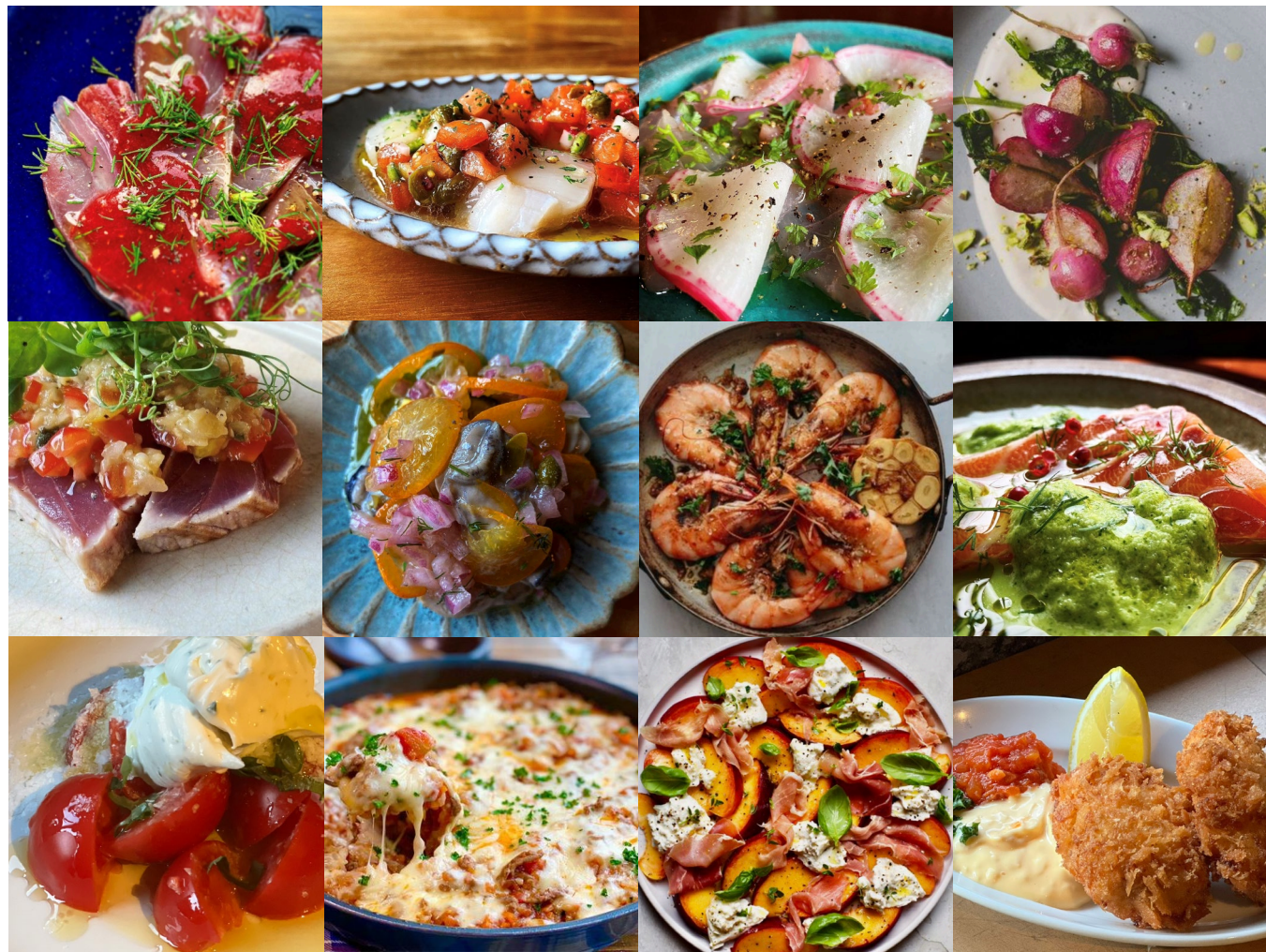
¥1290(¥1309)

マルゲリータ&生ハムプロシュート

¥1290(¥1309)

クワトロフロマージュ&生ハムプロシュート

¥1290(¥1309)



ワインのお供のご馳走タパス

ワインとの相性抜群、昼呑みや2軒目のご利用にも使いやすく、
480円から楽しめる魚貝や野菜を中心とした23品のタパスをご用意。

¥480(¥528)TAPAS

- ・岩海苔薫るゼッポリーニ
- ・白エビのチーズフリット
- ・魚介の冷製サラダリゾット
- ・魚貝のひとくちチーズフリット
- ・特製 海鮮メンチカツ
- ・魚介レモンセビーチェ
- ・サーモンブルスケッタ
- ・かぼちゃの生ハムプロシュート など

¥580(¥638)TAPAS

- ・カンパチのカルパッチョ
- ・ホタテ貝のカルパッチョ
- ・タコのカルパッチョ など

¥680(¥748)TAPAS

- ・トマトとリコッタチーズのカプレーゼ
- ・あわびのブルゴーニュリゾット
- ・トリュフ薫る牡蠣のクラムチャウダー
- ・クリスピーシュリンプフライ など

焼きたての石窯フォカッチャを“お好きなだけ” 魚イタリアンの贅沢ランチ



ITALIAN GRATIN

500℃の石窯で焼きあげる
2種のグラタンランチ

真牡蠣の

クラムチャウダーグラタン

¥1290(¥1419)

オマールビスクの

トマトクリームグラタン

¥1290(¥1419)



VEGETABLE & GRILL

お野菜をたっぷりと楽しめる
グリルプレートランチ

チキンタリアータ&

オマールビスクグラタンの

サラダプレート

¥1390(¥1529)

牛ハラミグリル&牡蠣フライの

サラダプレート

¥1490(¥1639)



OYSTER & ITALIAN

オイスターバーの
限定イタリアンランチ

魚イタリアン&

オイスターランチ

・鮮魚のカルパッチョ

・マーレサラダ

・焼き牡蠣

・牡蠣フライ

・魚介ペスカトーレ

¥1890(¥2079)



SPECIAL PASTA

自然の恵みを味わう人気のパスタ

牡蠣と季節野菜のペペロンチーノ・ロッソ

¥1290(¥1419)

トリュフ薫るボルチーニ茸のクリームソース

¥1390(¥1529)

粗挽き牛100% ボロネーゼパスタ

¥1390(¥1529)

雲丹バター薫る海のカルボナーラ

¥1490(¥1639)

海老尽くしのオマールビスクペスカトーレ

¥1490(¥1639)

※すべてのランチは土日祝日+¥100(¥110)



すべてのランチに500℃の石窯で作る
焼きたてフォカッチャが“お好きなだけ”楽しめます

お昼から終電まで楽しめる

京橋に誕生 新たなワインBAR

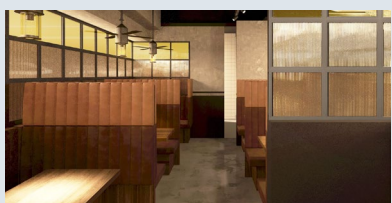
小団体からアフターデートまで様々なシーンをワインで彩る
オトナのBARとしてお楽しみください



490円から楽しめるナチュラルワインは、白から希
少なオレンジまで6種のグラスワインで



魚イタリアンならではの、ワインとの相性抜群の
23種のイタリアンタパスは490円から



全66席 仲間と楽しむゆったりとしたBOXソファか
ら、ふたりで過ごすカウンターまで



ソムリエ厳選 魚貝専用 白ナチュラルワイン
マス・ド・ジャニーニ ブラン

グラス…¥490(¥539)

アッラコステイエッラ ビアンキッシモ

グラス…¥690(¥759)

アルモニ ミュスカ デシュールリー

グラス…¥830(¥913)

アストロラーベ・マールボロ ブラン

グラス…¥960(¥1056)



世界中で大流行！
オレンジワイン

ボルゴ・サヴァイアン
アランサット
琥珀色に輝く白ブドウで造る
赤ワイン

グラス…¥830(¥913)



現地で見つけた、ここでしか飲めない 牡蠣専用スパークリングワイン

カステルロック・カヴァ

生産者自らが牡蠣とのペアリングに太鼓判を押す

スペインの辛口スパークリングワイン

グラス… ¥750(¥825)

フルーティーな果実の味わいの オリジナル・ワインカクテル

シナモン薫るレッドサングリア ¥630(¥759)

リンゴとパインのホワイトサングリア ¥630(¥693)

白桃ジューシーワインクーラー ¥750(¥825)

ピンク・ムード・スプモーニ ¥780(¥858)



オイスターバー & 魚イタリアン

ROVIN

The best oyster.
Fresh fish Italian.

- 店名 オイスターバー&魚イタリアン 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
ランチ/11:00~15:00 昼呑み/11:00~17:00 ディナー/17:00~23:00
- TEL 06-6353-7789
- OFFICIAL SITE https://www.opecac.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@opecac.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。