

グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン 品川店
スペシャルメニューフェア「グラセン市場」ついにフィナーレ
豪華にロブスターで年納めを！「LOBSTER PARTY!!」開催

「グラセン市場」フェア開催期間：開催中～2021年12月26日（日）
“LOBSTER PARTY!!”メニュー提供期間：12月3日（金）～26日（日）

ニューヨークで創業100年以上の歴史を誇る老舗シーフードレストラン「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」の品川店は、「グラセン市場」と題し、月替わりで設定したテーマのもと、スペシャルメニューを提供するフェアを開催していますが、3ヵ月連続で開催しているこのフェアも、ついにフィナーレを迎えます。最終回となる12月は「LOBSTER PARTY!!」をサブタイトルに掲げ、オマール海老の最高峰ブランドとして知られる希少かつ高級なフランス・ノルマンディ産「オマールブルー」と、カナダ沿岸の冷たい自然水が育てる“シーフードの王様”「カナディアンロブスター」を堪能いただけるスペシャルメニューを揃え、お客様をお迎えます。



「グラセン市場 ～LOBSTER PARTY!!～」で味わえるのはオマールブルーとカナディアンロブスター。いずれも活きたまま空輸してご用意しました。フランス・ノルマンディ産のオマールブルーは青みがかった容姿からその名がつけられたそうで、ヨーロッパの料理においては海の最高食材とも言われており、その濃厚かつ強い甘味とプリッとした食感に魅了されるグルメは後を絶たないほど。この何にも替え難い品格を感じさせる旨味と食感を味わえるチャンスは見逃せません。また、カナディアンロブスターでは、オマールブルーに比べ、さっぱりとした旨味と肉厚で引き締まった身を楽しむことができます。

テーブルでは、これら2種類の海老の味わいや特徴をスタッフがレクチャーしながらプレゼンテーション。いずれかをチョイスいただき、ポアレ、スチーム、グリル、3種からお好みの調理法で、相性ピッタリのソースと共に楽しみいただきます。どちらの海老を、どう楽しむかはお客様次第。食べ比べを楽しむのもまた一興です。

■「グラセン市場 ～LOBSTER PARTY!!～」開催概要

開催期間：2021年12月3日（金）～26日（日）17:00～22:00（LO）

開催店舗：グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン 品川店
東京都港区港南2-18-1 アトレ品川4F / TEL：03-6717-0932
<http://www.oysterbartokyo.com/>

提供メニュー：「オマールブルー」12,650円 / 「カナディアンロブスター」7,040円 ※いずれも税込

調理法は下記よりお選びください。

- ・ポアレ（焦がしバター醤油ソース）
- ・グリル または スチーム（ライム&コリアンダーヴィネグレット レムラードソース）

グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン

ニューヨーク・マンハッタンの玄関口“グランド・セントラル・ステーション”の駅構内に1913年に創業し、100年の歴史を持つ、ニューヨークを代表する老舗レストランとして連日活気に溢れています。日本国内では、世界2号店として、品川駅構内に品川店がオープン。アーチ型の天井など、NY本店の雰囲気を再現した店内では、常時10種類以上のフレッシュオイスターをはじめ、新鮮な魚介類を使用した料理の数々をお楽しみいただけます。

- ・営業時間：11:00～24:00 日曜・祝日 ～23:00（23:00 L.O. 日曜・祝日 22:00 L.O.）
※連休（土曜日を含む）以上の場合は最終日のみ 23:00 閉店/22:00 L.O.となります。
※上記は通常時であり、営業時間の変更など店舗オペレーションに変更が発生する可能性があります。
- ・住 所：東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F / TEL：03-6717-0932
- ・ホームページ：<http://www.oysterbartokyo.com/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 / TEL. 03-3470-5307

担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp