

月替わりテーマによる特別メニューフェア

『グラセン市場』、7月は旬のウニ、明石蛸を使った6品が登場

開催日：2017年7月10日（月）～23日（日）2週間限定 17：00～23：00（LO）

創業100年の歴史を誇るニューヨークの老舗レストラン「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」の品川店では、オイスターだけでなく、日本の豊かな食材の魅力をあらためて味わっていただくべく、厳選テーマ食材を使った特別メニューフェア『グラセン市場』を毎月開催しています。テーマとなるのは産地、季節…と様々。シーフードに限らず、月によってはお肉や、野菜がテーマになることも。期間限定だからこそ楽しめる、遊び心も詰まったメニューが登場する注目のメニューフェア、それが『グラセン市場』です。

7月度は、10日（月）～23日（日）の期間中、数ある魚介類の中から、この時期に旬を迎える“ウニ”、“明石蛸”をセレクトし、創作した6品のメニューを2週間限定でお楽しみいただけます。

「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」の魅力はオイスターだけではありません！新たな魅力を見つけ是非ご来店ください。



■ 2017年7月「グラセン市場 ～ウニ・明石蛸～」開催概要

日時：2017年7月10日（月）～23日（日）17：00～23：00（LO）

場所：グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン 品川店

港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F / TEL：03-6717-0932

<http://www.oysterbartokyo.com/>

価格：各メニューによって異なる

内容：ウニ、明石蛸を使用した全6種のメニュー提供（※詳細は次ページにてご覧いただけます。価格はすべて税別となります。）

- ・ 生雲丹と水蛸のマリネ トマトジュレとルッコラのピューレ 1,380円
- ・ 生雲丹とアオリイカのリングイネ 2,000円
- ・ 活けオマール海老の雲丹ソース焼き 雲丹の焼リゾット添え 1/2尾 2,700円 1尾 4,980円
- ・ 明石蛸の串焼き 屋台スタイル 魚醤のソース 1,800円
- ・ 明石蛸の溺れ煮 アラビアータソース 2,150円
- ・ 明石蛸のリゾット 蛸飯のイメージで 1,900円

【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

■ 2017年7月「グラセン市場 ～ウニ・明石蛸～」メニューのご紹介

「グラセン市場」、7月はウニと明石蛸を使ったメニューが登場！

海の高級食材の一つとされるウニと、比較的リーズナブルで家庭の食卓でもおなじみのタコ。対照的な印象の2つの食材ですが、いずれもこの時期に旬を迎えます。種類によって旬が異なるウニですが、今回の「グラセン市場」開催に向け、この時期に漁が解禁される、とっておきのウニを用意。甘さが口の中に広がりとろけるような食感がたまらない新鮮なウニを、最高の調理法で仕上げました。そして、豊富な餌に恵まれた明石海峡の激しい潮流にもまれて身の引き締まった明石蛸を使い、家庭でも馴染みのある料理をグラセン風にアレンジしたメニューをご紹介します。

- ・ 生雲丹と水蛸のマリネ トマトジュレとルッコラのピューレ 1,380円
- ・ 生雲丹とアオリイカのリングイネ 2,000円
- ・ 活けオマール海老の雲丹ソース焼き 雲丹の焼リゾット添え 1/2尾 2,700円 1尾 4,980円
- ・ 明石蛸の串焼き 屋台スタイル 魚醤のソース 1,800円
- ・ 明石蛸の溺れ煮 アラビアータソース 2,150円
- ・ 明石蛸のリゾット 蛸飯のイメージで 1,900円

※下写真時計回り、価格はすべて税別



■ 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 (L.O. フード・ドリンク 23:00)

・住所： 東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F

TEL：03-6717-0932



【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