

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』、“秋の味覚”をテーマに秋刀魚・太刀魚メニューが登場！

開催日：2017年9月12日(火)～9月24日(日) 13日間限定 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。

今回は9月12日(火)～24日(日)の期間中、“秋の味覚”をテーマに、秋刀魚と太刀魚を使用して創作したオリジナルメニュー全7品のメニューを13日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9月「グラセン市場 ～秋刀魚・太刀魚～」開催概要**

日時：2017年9月12日(火)～24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：“秋の味覚”をテーマに、秋刀魚・太刀魚を使用した全7種のメニュー提供 (価格はすべて税・サービス料別)

- ・ 秋刀魚とフレッシュポルチーニのスパゲッティー レモンの香り 2,400円
- ・ 軽くスモークした秋刀魚とルビーグレープフルーツのマリネ 1,400円
- ・ 秋刀魚と生ハムのインポルチーニ オレンジとフレッシュトマトソース 1,800円
- ・ 太刀魚と秋野菜のハーブグリル パッションフルーツと花山椒 2,600円
- ・ スパイシージャンバラヤ 太刀魚の炙り乗せ 2,200円
- ・ 太刀魚といろいろ貝のヴァプール 八丁味噌とバルサミコのソース 3,000円
- ・ 太刀魚と季節野菜のフリット ワカモレ添え 1,800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9月「グラセン市場 ～秋刀魚・太刀魚～」メニューのご紹介

「グラセン市場」、9月は“秋の味覚”をテーマに、秋に旬を迎える秋刀魚と太刀魚をメインに、グラセン風アレンジしたメニューが登場！残暑が厳しい時期ですが、レストランでの楽しい食事で秋を先取りしてはいかがでしょうか。

- ・ 秋刀魚とフレッシュポルチーニのスパゲッティー レモンの香り 2,400円
- ・ 軽くスモークした秋刀魚とルビーグレープフルーツのマリネ 1,400円
- ・ 秋刀魚と生ハムのインボルティーニ オレンジとフレッシュトマトソース 1,800円
- ・ 太刀魚と秋野菜のハーブグリル パッションフルーツと花山椒 2,600円
- ・ スパイシージャンバラヤ 太刀魚の炙り乗せ 2,200円
- ・ 太刀魚といろいろ貝のヴァプール 八丁味噌とバルサミコのソース 3,000円
- ・ 太刀魚と季節野菜のフリット ワカモレ添え 1,800円

※下写真時計回り、価格はすべて税・サービス料別



■ 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・マンハッタンの中核“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 (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