

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』、冬場に旬を迎える“甘鯛・のどぐろ”メニューが登場！**

開催日：2018年1月15日（月）～28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。

今回は1月15日（月）～28日（日）の期間中、身に脂がのる冬場に美味しい時期を迎え、高級魚として知られる甘鯛、のどぐろを使用したオリジナルメニュー7品を2週間限定でお楽しみいただけます。高級食材を巧みにアレンジし、初春をイメージさせる食材と合わせて洋風に仕上げたものや、シンプルかつ豪快に食材の旨みを味わえる丸ごとグリルなど、「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」らしさが光る全7品となっています。

「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に是非ご来店ください。



■ 2018年1月「グラセン市場 ～甘鯛・のどぐろ～」開催概要

日時：2018年1月15日（月）～28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：“甘鯛・のどぐろ”をテーマにした7種のメニュー提供（価格はすべて税・サービス料別）

- ・ 軽くめたのどぐろと甘海老 ジャガイモのサラダ サルサヴェルデ添え 2,600円
- ・ 炙り甘鯛と地蛤 菜の花のリゾット セリと柚子の香り 3,600円
- ・ 甘鯛のサルティンボッカ 2色のアスパラガスのグリルを添えて 4,000円
- ・ のどぐろと帆立のセモリナ粉焼き 空豆と甘長唐辛子をソースに 3,980円
- ・ のどぐろと桜海老 自家製セミドライマトのリングイネ 3,580円
- ・ 丸ごとハーブグリル 甘鯛 5,200円 / のどぐろ 6,200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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■ 2018年1月「グラセン市場 ～ロブスター～」メニューのご紹介

- ・ 軽くめたのどぐろと甘海老 ジャガイモのサラダ サルサヴェルデ添え 2,600円
  - ・ 炙り甘鯛と地蛤 菜の花のリゾット セリと柚子の香り 3,600円
  - ・ 甘鯛のサルティンボッカ 2色のアスパラガスのグリルを添えて 4,000円
  - ・ のどぐろと帆立のセモリナ粉焼き 空豆と甘長唐辛子をソースに 3,980円
  - ・ のどぐろと桜海老 自家製セミドライトマトのリングイネ 3,580円
  - ・ 丸ごとハーブグリル 甘鯛 5,200円 / のどぐろ 6,200円
- ※写真は上から時計回り、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。

・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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)