

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』、“食財の宝庫”「岩手県」をテーマにしたメニューが登場！**

開催日：2018年3月12日（月）～25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、オイスターだけではなく、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。期間限定だからこそ楽しめる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3月12日（月）～25日（日）の期間中、緑があふれる大地、清らかな川、豊かな海に恵まれ“食財の宝庫”と呼ばれる「岩手県」をテーマに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。一言に「岩手県」といっても、その魅力はさまざま。雄大な自然が産み出す海、大地の恵み、郷土食、旬などを取り入れ、「グランド・セントラル・オイスター・バー & レストラン」らしさを光らせたアプローチで巧みにアレンジし、さらに春らしさを前面に出した全7品となっています。

■ 2018年3月「グラセン市場 ～岩手県～」開催概要

日時：2018年3月12日（月）～25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：“岩手県”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）

- |  |        |
|--|--------|
| ・ 大船渡 魚市場直送鮮魚の丸ごとグリル                         | 時価     |
| ・ 奥州いわいどりのガランティーマ 三陸の海藻サラダ仕立て ほおずきピューレのソース   | 1,680円 |
| ・ いわて短角牛ランプのグリル 山芋と雪下人参を添えて えごまマスタードソース      | 4,300円 |
| ・ リングイネ 八幡平産フルティカトマトの濃厚ポモドーロソース              |        |
| くずまき高原牧場のモッツアレラチーズをのせて                       | 2,300円 |
| ・ 岩手の地野菜、あわび茸、マッシュルームのグリルミスト わかさぎのアンチョビソース   | 2,200円 |
| ・ 三陸産帆立貝のポアレ ムール貝の入ったサフランソース                 | 3,650円 |
| ・ じゃじゃ麺 GCOBR(グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン)スタイル | 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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■ 2018年3月「グラセン市場 ～岩手県～」メニューのご紹介

- |   |         |
|---|---------|
| ・ 大船渡 魚市場直送鮮魚の丸ごとグリル                                      | 時価      |
| ・ 奥州いわいどりのガランティヌ 三陸の海藻サラダ仕立て ほおずきピューレのソース                 | 1,680 円 |
| ・ いわて短角牛ランプのグリル 山芋と雪下人参を添えて えごまマスタードソース                   | 4,300 円 |
| ・ リングイネ 八幡平産フルティカトマトの濃厚ポモドーロソース<br>くずまき高原牧場のモッツアレラチーズをのせて | 2,300 円 |
| ・ 岩手の地野菜、あわび茸、マッシュルームのグリルミスト わかさぎのアンチョビソース                | 2,200 円 |
| ・ 三陸産帆立貝のポアレ ムール貝の入ったサフランソース                              | 3,650 円 |
| ・ じゃじゃ麺 GCOBR(グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン)スタイル              | 1,800 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)