

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』、函館直送の「時鮭・雲丹」をテーマにしたメニューが登場！

開催日：2018年6月11日（月）～24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6月11日（月）～24日（日）の期間中、北海道・函館から直送した新鮮な“時鮭”と“雲丹”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。“時鮭”は、まだ体内に卵が入っていないこの時期に水揚げされ、栄養分が豊富で脂がたっぷりとなっているのが特徴。また、新鮮な海の幸が集まる函館からの直送だからこそ味わえる濃密な甘みが広がる“雲丹”も逸品です。これら食材を「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6月「グラセン市場 ～時鮭・雲丹～」開催概要

日時：2018年6月11日（月）～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：“時鮭”と“雲丹”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）

- | | |
|---|--------|
| ・ 時鮭の厚切りスモーク マンゴーソースとクリームチーズ | 1,600円 |
| ・ 生雲丹とオマール海老のリングイネ ピスタチオのアクセント | 3,890円 |
| ・ 時鮭とベーコン 夏野菜のケイジャングリル カレーヨーグルトソース | 2,680円 |
| ・ 生雲丹、アオリイカとボタン海老のカルパッチョ 雲丹マスタードヴィネグレット | 2,380円 |
| ・ 時鮭、ホタテとフォアグラのポアレ 白味噌と生姜のブルブランソース | 3,200円 |
| ・ 北海道産和牛サーロインのグリル 炙り雲丹をのせて | 4,500円 |
| ・ 生雲丹と牡蠣のガーリックライス | 2,600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

■ 2018年6月「グラセン市場 ～時鮭・雲丹～」メニューのご紹介

- ・ 時鮭の厚切りスモーク マンゴーソースとクリームチーズ 1,600 円
- ・ 生雲丹とオマール海老のリングイネ ピスタチオのアクセント 3,890 円
- ・ 時鮭とベーコン 夏野菜のケイジャングリル カレーヨーグルトソース 2,680 円
- ・ 生雲丹、アオリイカとボタン海老のカルパッチョ 雲丹マスタードヴィネグレット 2,380 円
- ・ 時鮭、ホタテとフォアグラのポアレ 白味噌と生姜のブルブランソース 3,200 円
- ・ 北海道産和牛サーロインのグリル 炙り雲丹をのせて 4,500 円
- ・ 生雲丹と牡蠣のガーリックライス 2,600 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 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