

グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン 品川店
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』開催
今月のテーマ食材は「平目・ボタン海老・ムール貝」

開催日：2018年7月9日（月）～22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 7 月 9 日（月）～22 日（日）の期間中、“平目”、“ボタン海老”、“ムール貝”をテーマにしたオリジナルメニュー 6 品を 2 週間限定でお楽しみいただけます。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た全 6 品となっています。

■ 2018年7月「グラセン市場 ～平目・ボタン海老・ムール貝～」開催概要

日時： 2018年7月9日（月）～22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： “平目”、“ボタン海老”、“ムール貝”をテーマにした 6 種のメニュー提供

- ・ ムール貝とフェネル パンチェッタのスパゲッティー レモン風味 香草パン粉のアクセント 1,800 円
- ・ ムール貝の白ワイン蒸し ガーリックトースト添え 2,200 円
- ・ 昆布でめた平目とボタン海老のタルタルとフレッシュトマトの冷製カポナータ 1,680 円
- ・ 平目と貝・夏野菜のハーブグリル ブラッドオレンジのヴィネグレット 2,600 円
- ・ ボタン海老のフライ スパイシータルタルソース 2,400 円
- ・ ボタン海老、桃とからすみの冷たいフェデリニ 生ハム添え 1,800 円

（価格はすべて税・サービス料別）

【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7月「グラセン市場 ～平目・ボタン海老・ムール貝～」メニューのご紹介

- ・ ムール貝とフェネル パンチェッタのスパゲッティー レモン風味 香草パン粉のアクセント 1,800 円
- ・ ムール貝の白ワイン蒸し ガーリックトースト添え 2,200 円
- ・ 昆布でめた平目とボタン海老のタルタルとフレッシュトマトの冷製カポナータ 1,680 円
- ・ 平目と貝・夏野菜のハーブグリル ブラッドオレンジのヴァネグレット 2,600 円
- ・ ボタン海老のフライ スパイシータルタルソース 2,400 円
- ・ ボタン海老、桃とからすみの冷たいフェデリニ 生ハム添え 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駅「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 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