

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
今月のテーマは、「蛸（タコ）・トマト」!

開催日：2018年9月10日（月）～23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シーフードレストラン「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。



今回はイタリアンでは定番食材として多用されており、日本人にも馴染みの深い食材「蛸（タコ）」そして「トマト」をテーマに、9月10日（月）～23日（日）の期間中、オリジナルメニュー5品を2週間限定でお楽しみいただけます。食材単体だけでなく、組み合わせても最適な相性を演出する2食材を、バラエティ豊かに華やかなメニューに仕上げました。「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5品を、ぜひお楽しみ下さい。

■ 2018年9月「グラセン市場 ～蛸・トマト～」開催概要

日時：2018年9月10日（月）～23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/>

内容：“蛸”、“トマト”をテーマにした5種のメニュー提供

- ・カラフルトマトとポッコンチーニのカプレーゼ 1,800円
- ・トマトで煮込んだ蛸と水茄子のリングイネ バルサミコリダクション 2,000円
- ・明石蛸と岩中豚骨付きロースのグリル シシリアンルージュのピッツァイオラソース 3,400円
- ・フルーツトマトと水蛸のリゾットプロシュートとキャビア添え 2,480円
- ・バジルが香るイダコのアヒージョ たくさんの茸とカラフルトマト 1,480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9月「グラセン市場 ～蛸・トマト～」メニューのご紹介

- ・カラフルトマトとポッコンチーニのカプレーゼ 1,800円
- ・トマトで煮込んだ蛸と水茄子のリングイネ バルサミコリダクション 2,000円
- ・明石蛸と岩中豚骨付きロースのグリル シシリアンルーージュのピッツァイオラソース 3,400円
- ・フルーツトマトと水蛸のリゾットプロシュートとキャビア添え 2,480円
- ・バジルが香るイダコのアヒージョ たくさんの茸とカラフルトマト 1,480円

※写真は左上から時計回り、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 of 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