

旬食材をおすすめする、月替わりの特別メニューフェア

新春 1月の『グラセン市場』、帆立をテーマにした 5品が登場

開催日：2017年1月16日（月）～29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、月替わりの「シーフードテーマ食材」を楽しんでいただくメニューフェア『グラセン市場』を毎月開催しています。シェフがこのイベントのために準備した「今、ぜひ食べてほしい！」という旬のシーフード食材を、その魅力を最大限に生かす調理法で仕上げたメニューが毎月、期間限定で登場する、という注目のメニューイベントです。

2017年、最初の月のテーマは「帆立」。1月16日（月）～29日（日）の期間中、冬に身が厚くなり、旨みも増す帆立を取り寄せ、シーフードを知り尽くした専門店のシェフならではの料理の数々をお楽しみいただけます。今まで1週間限定で開催していましたが、“限定メニューを制覇したい！”、“一度といわず二度、三度楽しみたい！”と、多くのお客様から熱いリクエストをいただき、今回より期間を延長し、2週間限定で開催します。

シーフードで旬を感じ、楽しめる注目の2週間。ぜひこの機会に「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」品川店にご来店ください。



■ 2017年1月「グラセン市場 ～帆立～」開催概要

日時： 2017年1月16日（月）～29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： 各メニューによって異なる

内容： 「帆立」をテーマにした全5種のメニュー提供（※詳細は次ページにてご覧いただけます）

- ・ 殻付き帆立貝の浜焼き風 焦がしバター醤油 900円
- ・ 殻付き帆立貝のブルギニョン風 900円
- ・ 帆立貝のグリル 中華風豆鼓ソース 冬野菜の煮込み添え 2,600円
- ・ 帆立貝のフライ タルタルソースとスイートチリソース 1,600円
- ・ 帆立貝とズワイ蟹のアメリカンソースグラタン 1,900円



■ 2017年1月「グラセン市場 ～帆立～」メニューのご紹介

★ 帆立

1 枚の貝を帆のように立てて海中を移動するように見えることが、「帆立」の名前の所以とされています。実際は、殻を開閉して殻の中に海水を取り込み、噴射した勢いで海中を移動しています。帆立には旨味成分であるコハク酸が多く含まれ、生はもちろん、焼いても煮ても美味。また、美味しさははもちろんのこと、栄養も豊富に含まれているのが特徴です。特に貝柱は、中国では“楊貴妃の舌もうならず”という意味で「楊貴舌(ようきじた)」と呼ぶほど美味とされています。

「殻付き帆立貝の浜焼き風 焦がしバター醤油」(写真上左) 900円

「殻付き帆立貝のブルギニョン風」(写真上右) 900円

「帆立貝のグリル 中華風豆鼓ソース 冬野菜の煮込み添え」(写真下左) 2,600円

「帆立貝のフライ タレタルソースとスイートチリソース」(写真下中央) 1,600円

「帆立貝とズワイ蟹のアメリケーヌソースグラタン」(写真下右) 1,900円



■ 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 (L.O. フード・ドリンク 23:00)

・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