



2017年2月 株式会社 WDI

旬食材をおすすめする、月替わりの特別メニューフェア

# 2月の『グラセン市場』、ロブスターをテーマにした 5品が登場

開催日:2017年2月13日(月)~26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。

イベント第8回目となる2月のテーマは「ロブスター」。2月13日(月)~26日(日)の期間中、新鮮なカナダ産のライブ(活)ロブスターをメイン食材として創作した、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、2週間限定でお楽しみいただけます。

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 2月「グラセン市場 ~ロブスター~」 開催概要

日時: 2017年2月13日(月)~26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:「ロブスター」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。価格はすべて税別となります。)

・2ポンドロブスターのガーリックロースト パクチーのせて
・ロブスターとポルチー二茸のクリームソースのリングイネ
・ロブスターシーフードサラダ
・ロブスターのケイジャングリル ココナッツカレーソース
・スチームロブスター 柚子胡椒のブールブランソース
・2ポンドロブスターのサイジャングリームリース
・3,800円
・4,800円
・スチームロブスター 柚子胡椒のブールブランソース

【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

### ■ 2017年2月「グラセン市場 ~ロブスター~」 メニューのご紹介

#### ★ ロブスター

前脚の1対が大変大きなハサミとなっているのが特徴で、高級食材として広く名前が知られている海老。

海老特有の強い弾力とプリプリッとした食感、甘味、そしてほのかな磯の香りを楽しむことができます。

尻尾の部分と、爪の部分では食感が異なり、2度美味しいのも魅力です。

グランド・セントラル・オイスター・バー&レストランでは、活きたカナダ産のロブスターを鮮度抜群の状態でダイナミックに調理します。

「2 ポンドロブスターのガーリックロースト パクチーのせて」(写真上左)	9,600 円
「ロブスターとポルチーニ茸のクリームソースのリングイネ」(写真上右)	3,300 円
「ロブスターシーフードサラダ」(写真下左)	3,800 円
「ロブスターのケイジャングリル ココナッツカレーソース」(写真下中央)	4,800 円
「スチームロブスター 柚子胡椒のブールブランソース」(写真下右)	4,300 円
	※価格はすべて税別











## ■ 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 (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