

旬食材をおすすめする、月替わりの特別メニューフェア

3月の『グラセン市場』、桜鯛をテーマにした6品が登場

開催日：2017年3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。

3月のテーマは「桜鯛」。3月13日（月）～26日（日）の期間中、春の風物詩ともいえる桜鯛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3月「グラセン市場 ～桜鯛～」開催概要

日時：2017年3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：「桜鯛」をテーマにした全6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。）

- | | | |
|-----------------------------------|---------|--------|
| ・ 桜鯛丸ごと1尾 グリル又はアクアパッツアで | グリル | 2,600円 |
| | アクアパッツア | 2,900円 |
| ・ 軽く炙った桜鯛のマリネ 春野菜と桜海老と共に | | 1,800円 |
| ・ 桜鯛とホタルイカの老酒蒸し 香味野菜添え 熱々の胡麻油をかけて | | 2,600円 |
| ・ 桜鯛と小柱 山菜のリゾット 鯛めしのイメージで | | 2,400円 |
| ・ 桜鯛と空豆 セミドライトマトのリングイネ ジェノベーゼソース | | 2,200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

■ 2017年3月「グラセン市場 ～桜鯛～」メニューのご紹介

★ 桜鯛

「桜鯛」は鯛の種類ではなく、真鯛の別名。日本各地で桜が美しく咲き誇る頃、海の中では鯛が産卵期を控えて体を美しい桜色に染めるためこう呼ばれており、春の風物詩となっています。

この「桜鯛」と呼ばれる春が、見た目の華やかさに加えて、鯛のもっとも美味しい旬でもあり、冬の冷たい海水で引き締まった身に、凝縮した旨み、程良く乗った脂は格別です。

「桜鯛丸ごと1尾 グリル又はアクアパッツアで」	グリル (写真上左)	2,600 円
	アクアパッツア (写真上中央)	2,900 円
「軽く炙った桜鯛のマリネ 春野菜と桜海老と共に」 (写真上右)		1,800 円
「桜鯛とホタルイカの老酒蒸し 香味野菜添え 熱々の胡麻油をかけて」 (写真下左)		2,600 円
「桜鯛と小柱 山菜のリゾット 鯛めしのイメージで」 (写真下中央)		2,400 円
「桜鯛と空豆 セミドライトマトのリングイネ ジェノベーゼソース」 (写真下右)		2,200 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 (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