

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』、“肉料理”をテーマにしたオリジナルメニュー6品が登場！

開催日：2017年11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、オイスターだけでなく、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。テーマとなるのは産地、季節…と様々。シーフードに限らず、月によってはお肉や、野菜がテーマになることも。期間限定だからこそ楽しめる、遊び心も詰まった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11月13日(月)～26日(日)の期間中、“肉料理”をテーマに、銘柄牛などを使用したオリジナルメニュー全6品のメニューを2週間限定でお楽しみいただけます。シーフードレストランの概念を覆すテーマながら、「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」らしさを光らせたメニューを揃えました。

「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」の魅力はオイスターだけではありません！新たな魅力を見つけに是非ご来店ください。



■ 2017年11月「グラセン市場 ～肉料理～」開催概要

日時：2017年11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：“肉料理”をテーマにした全6種のメニュー提供 (価格はすべて税・サービス料別)

- | | |
|---|--------|
| ・ テリーヌドカンパーニュと無花果のコンフィチュール | 950円 |
| ・ フランス産鴨胸肉の温製サラダ仕立て キャラメリゼした無花果と林檎、胡桃 | 2,300円 |
| ・ 秋田牛サーロインのグリル 山葵と香り塩で オイスターガーリックライスと共に | 4,500円 |
| ・ 蝦夷鹿ロースのグリル カシスのソース 根菜のラグー添え | 2,800円 |
| ・ ニューージーランド産仔羊のスパイスグリル パクチー添え | 3,000円 |
| ・ 薩摩黒豚のサムギョプサル仕立て ハニーマスタードソース 3種の香味野菜で | 2,300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11月「グラセン市場 ～肉料理～」メニューのご紹介

「グラセン市場」、11月は“肉料理”をテーマに、ブランド牛“秋田牛”、薩摩黒豚、鴨肉から、蝦夷鹿や仔羊まで、バラエティも豊富な肉の数々を、グラセン風にアレンジしたメニューが登場！

- ・ テリーヌドカンパーニュと無花果のコンフィチュール 950円
- ・ フランス産鴨胸肉の温製サラダ仕立て キャラメリゼした無花果と林檎、胡桃 2,300円
- ・ 秋田牛サーロインのグリル 山葵と香り塩で オイスターガーリックライスと共に 4,500円
- ・ 蝦夷鹿ロースのグリル カシスのソース 根菜のラグー添え 2,800円
- ・ ニューージーランド産仔羊のスパイシーグリル パクチー添え 3,000円
- ・ 薩摩黒豚のサムギョプサル仕立て ハニーマスタードソース 3種の香味野菜で 2,300円

※下写真時計回り、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 (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