

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』、シーフードの王様“ロブスター”メニューが登場！

開催日：2017年12月11日（月）～17日（日）1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。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12月11日（月）～17日（日）の期間中、カナダ沿岸の冷たい自然水が育てる“シーフードの王様”とも呼ばれるカナディアンロブスターを使用したオリジナルメニュー2品を1週間限定でお楽しみいただけます。高級食材を巧みにアレンジし、アジアンテイストに仕立てた一品と、海の幸・陸の恵みが味わえる“Surf & Turf”スタイルでまとめた一品の、「グランド・セントラル・オイスター・バー & レストラン」らしさが光る全2品となっています。

「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12月「グラセン市場 ～ロブスター～」開催概要**

日時：2017年12月11日（月）～17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：“ロブスター”をテーマにした2種のメニュー提供（価格はすべて税・サービス料別）

- ・ 活ロブスターと渡り蟹、貝のスパイス煮込み ガーリックバターライス添え 5,800円
- ・ 活ロブスターと牛フィレ肉のグリル ベアルネーズソース 6,500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12月「グラセン市場 ～ロブスター～」メニューのご紹介

「グラセン市場」、12月は“ロブスター”をテーマに、活カナディアンロブスターを使用し、グラセン風アレンジしたメニューが登場！歳末を彩る、豪華で贅沢なメニューを揃えました。

- ・ 活ロブスターと渡り蟹、貝のスパイス煮込み ガーリックバターライス添え 5,800円（写真左）
- ・ 活ロブスターと牛フィレ肉のグリル ベアルネーズソース 6,500円（写真右）

※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