

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』、一足早く春を堪能 “貝”メニューが登場！

開催日：2018年2月13日（火）～25日（日）13日間限定 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。期間限定だからこそ楽しめる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2月13日（火）～25日（日）の期間中、春に旬を迎えるものが多く、栄養価も増す“貝”をテーマにしたオリジナルメニュー7品を13日間限定でお楽しみいただけます。一言に“貝”といっても、種類はさまざま。地蛤、江戸前あさり、帆立貝、北寄貝、つづ貝、ムール貝、平貝など、身がふっくらと大きくなって旨味が増す、春が旬の貝を、それぞれの特徴を活かしながら巧みにアレンジし、春らしさを前面に出した全7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。

■ **2018年2月「グラセン市場 ～貝～」開催概要**

日時：2018年2月13日（火）～25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：“貝”をテーマにした7種のメニュー提供（価格はすべて税・サービス料別）

- | | |
|---------------------------------|--------|
| ・ 貝だらけのブイヤベース 和風仕立て ターメリックライス添え | 2,800円 |
| ・ いろいろ貝と彩野菜のマリネ ライムヴィネグレット | 1,680円 |
| ・ 江戸前あさりのリゾット 深川めし風 | 1,800円 |
| ・ リングイネ 5種の貝のペスカトーラ・ビアンコ | 3,000円 |
| ・ 7種の貝のグリルミスト レモンバターソース | 4,800円 |
| ・ 贅沢海鮮ブラッター ハラペーニョマヨネーズと雲丹山葵醤油 | 4,800円 |
| ・ 貝と野菜のフリット 花椒塩と海老塩 | 1,680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

■ 2018年2月「グラセン市場 ～貝～」メニューのご紹介

- | | |
|---------------------------------|---------|
| ・ 貝だらけのブイヤベース 和風仕立て ターメリックライス添え | 2,800 円 |
| ・ いろいろ貝と彩野菜のマリネ ライムヴィネグレット | 1,680 円 |
| ・ 江戸前あさりのリゾット 深川めし風 | 1,800 円 |
| ・ リングイネ 5種の貝のペスカトーラ・ビアンコ | 3,000 円 |
| ・ 7種の貝のグリルミスト レモンバターソース | 4,800 円 |
| ・ 贅沢海鮮ブラッター ハラペーニョマヨネーズと雲丹山葵醤油 | 4,800 円 |
| ・ 貝と野菜のフリット 花椒塩と海老塩 | 1,680 円 |

※写真は上から時計回り、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「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