

**グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン 品川店**  
**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』開催**  
**今月のテーマは、夏の代名詞「ビール」!**

開催日：2018年8月10日（金）～23日（木）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シーフードレストラン「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。



今回は食材ではなく、夏といえば! で連想される方も多くであろう「ビール」をテーマに、8月10日（金）～23日（木）の期間中、オリジナルメニュー5品を2週間限定でお楽しみいただけます。ビールとの相性にこだわって創作したものや、レシピにビールを使ったものなど、バラエティ豊かなメニューをお楽しみいただけます。ビール各社の生ビールをはじめ、クラフトビール各種（ボトル）と一緒に、夏の“ビール三昧な夜”を満喫ください。

■ **2018年8月「グラセン市場 ～ビール～」開催概要**

**日時**：2018年8月10日（金）～23日（木）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**：“ビール”をテーマにした5種のメニュー提供

- ・ビール香るジャンボシュリンプと穴子 パドロンフリット 1,800円
- ・スパイスフライドチキン タルタルソースとホットサルサ 1,700円
- ・スモークサーモンとフェタチーズのサラダ アボカドディップとトマトサルサをのせて 1,800円
- ・ジャンボシュリンプとスペアリブのBBQスタイル パクチーのロミロミソース 3,200円
- ・ビールで煮込んだ牛スネ肉ラグーのリガトーニ マスカルポーネ添え 2,000円

（価格はすべて税・サービス料別）

【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■ 2018年8月「グラセン市場 ～ビール～」メニューのご紹介

- ・ ビール香るジャンボシュリンプと穴子 パドロンのフリット 1,800 円
- ・ スパイシーフライドチキン タルタルソースとホットサルサ 1,700 円
- ・ スモークサーモンとフェタチーズのサラダ アボカドディップとトマトサルサをのせて 1,800 円
- ・ ジャンボシュリンプとスペアリブの BBQ スタイル パクチーのロミロミソース 3,200 円
- ・ ビールで煮込んだ牛スネ肉ラグーのリガトーニ マスカルポーネ添え 2,000 円

※写真は左上から時計回り、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的「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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)