

旬食材をおすすめする、月替わりの特別メニューフェア

9月の『グラセン市場』、戻りカツオ・カンパチをテーマにした6品が登場

開催日：2016年9月12日（月）～18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、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。

9月のテーマは「戻りカツオ・カンパチ」。9月12日（月）～18日（日）の期間中、今が食べ時の新鮮な戻りカツオ・カンパチを取り寄せ、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1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。



■ 2016年9月「グラセン市場 ～戻りカツオ・カンパチ～」開催概要

日時：2016年9月12日（月）～18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：戻りカツオ、カンパチを使った、各3種・全6種のメニュー提供（※詳細は次ページよりご覧いただけます）

【戻りカツオ】

- ・戻りカツオと栗、マツタケのキタツラ フェネルの香り 2,400円
- ・ニンニク醤油で漬けた戻りカツオのたたき ライムヴィネグレット 1,800円
- ・戻りカツオと秋野菜のハーブガーリックロースト 2,600円

【カンパチ】

- ・カンパチの昆布めとオレンジのマリネ モロヘイヤのピューレ添え 1,200円
- ・軽くスモークしたカンパチとドライトマト、オリーブのリゾット 魚介のスープ添え 1,800円
- ・カンパチの香草パン粉焼き 茸のソース 2,600円

■ 2016年9月「グラセン市場 ～戻りカツオ・カンパチ～」メニューのご紹介

★ 戻りカツオ

カツオの美味しい季節は春と秋の年2回あり、初夏に黒潮によって太平洋岸を北上する時期に漁獲されたものを「初カツオ」、秋に水温の低下に伴い南下してきたところを漁獲したものを「戻りカツオ」と呼びます。夏場にエサをたっぷり食べた戻りカツオは、春よりも肥えて脂を蓄えているため、濃厚でこってりした味わい。特に脂の乗った腹側の身は、マグロのトロのような美味しさです。

「戻りカツオと栗、マツタケのキタッラ フェネルの香り」(写真左)	2,400円
「ニンニク醤油で漬けた戻りカツオのたたき ライムヴィネグレット」(写真中央)	1,800円
「戻りカツオと秋野菜のハーブガーリックロースト」(写真右)	2,600円



★ カンパチ

ブリやヒラマサと並び、ブリ御三家と呼ばれるカンパチ。この中では最も脂が少ないものの、透明感のある締まった身が特徴で、上品な味わいです。出荷量が少なくいと身質の旨みで、高級魚として人気があります。夏の盛り頃から中秋にかけ、本格的に脂が乗り始めて味が良くなったころが旬です。

「カンパチの昆布メとオレンジのマリネ モロヘイヤのピューレ添え」(写真左)	1,200円
「軽くスモークしたカンパチとドライトマト、オリーブのリゾット 魚介のスープ添え」(写真中央)	1,800円
「カンパチの香草パン粉焼き 茸のソース」(写真右)	2,600円



■ 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・マンハッタンの玄関口“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 玉城(たまき) j-tamaki@wdi.co.jp