

冬至の節季に美味しいシーフードを盛り込んだオイスターバーならではのおせち
「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」品川店
「2021 特製おせち」予約販売

ご予約受付：2020年11月1日（日）～12月20日（日）限定60セット
お届け または お引渡し：2020年12月31日（木）

ニューヨーク発祥のオイスター・バー&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」の品川店は、お正月、ご家族での団らんにふさわしい、オイスターバーならではのお魚介類へのこだわりを詰め込んだ洋風おせち二段重を、事前のご予約・60セット限定にてテイクアウト販売、11月1日（日）より予約受付を開始します。



2021年新年、「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」が用意した「2021 特製おせち」は、冬に旬を迎える魚介類など素材を厳選、店舗で一品一品丁寧に調理したアイテム15品を、彩りも豊かに二段重に盛り込んだ、特製おせち。生牡蠣をはじめ魚介類のすべてを知り尽くしたオイスターバーならではのおせちとなっています。家庭では出せない本格レストランの味をご家庭でお楽しみください。大切な人とおせちを囲み、幸せをわかちあう。そんな特別な時間を「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」の特製おせちが演出します。

■ 「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」品川店「2021 特製おせち」販売概要

価格：21,000円・税込、送料込 60セット限定

内容：2～4名様用 二段重（全15アイテム）

お届け：2020年12月31日（木）※宅急便での配送。店頭でのお引き取りも承ります。

ご予約：ご予約限定での販売となります。

11月1日（日）～12月20日（日）の期間中、店頭／店舗電話よりお申し込みください。

店舗：グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン 品川店

東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F / TEL：03-6717-0932

<http://www.oysterbartokyo.com/>

【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

■「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」品川店「2021 特製おせち」

<一の重>

- ◇ シュリンプカクテル 自慢のソース
- ◇ 活オマール海老 雲丹ソースグラタン
- ◇ 和牛イチボを低温ローストで
- ◇ クラブミートケーキ マリナラソース
- ◇ 天然真鯛をシンプルにグリルで
- ◇ 自家燻製した鴨胸肉のコンフィ

<二の重>

- ◇ 牡蠣と茸のマリネ
- ◇ 牡蠣のカルピオーネ スモークオイル
- ◇ 牡蠣の炊き込みご飯
- ◇ タラバ蟹棒肉グリル
- ◇ 北海蛸のアヒージョ
- ◇ ソフトシェルクラブのフリット カレーソース
- ◇ 彩り野菜の自家製ピクルス
- ◇ トリュフ香るクリームマッシュポテト
- ◇ ホームメイドクリームドスピナッチ



■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。
※上記は通常時であり、営業時間の変更など店舗オペレーションに変更が発生する可能性があります。
- ・住 所：東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F / TEL：03-6717-0932
- ・ホームページ：<http://www.oysterbartokyo.com/>



【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