

# GRAND CENTRAL OYSTER BAR・RESTAURANT

2016 年 10 月  
株式会社 WDI

旬食材をおすすめする、月替わりの特別メニューフェア

## 10 月の『グラセン市場』、鮭をテーマにした 6 品が登場

開催日：2016 年 10 月 10 日（月・祝）～16 日（日）1 週間限定 17：00～23：00

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。

10 月のテーマは「鮭」。10 月 10 日（月・祝）～16 日（日）の期間中、今が旬真っ只中の秋鮭、ノルウェーサーモンを取り寄せ、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 10 月「グラセン市場 ～鮭～」開催概要

**日時：** 2016 年 10 月 10 日（月・祝）～16 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：** 「鮭」をテーマに、秋鮭・ノルウェーサーモンを使った各 3 種・全 6 種のメニュー提供

（※詳細は次ページにてご覧いただけます）

#### 【秋鮭】

- ・ 秋鮭と旬の茸のフリット 栗のピューレと煮詰めたバルサミコで 1,500 円
- ・ 秋鮭と根菜 ポルチーニのリゾット 黒トリュフをのせて 2,400 円
- ・ 秋鮭と秋野菜のグリル 茸のラグーソース 1,800 円

#### 【サーモン】

- ・ 自家製スモークサーモンのマリネ 焼林檎添え 1,350 円
- ・ 自家製スモークサーモンのポアレ オレンジマスタードソース 1,800 円
- ・ ノルウェーサーモンとズワイガニのリングイネ 2,200 円

## ■ 2016 年 10 月「グラセン市場 〜鮭〜」メニューのご紹介

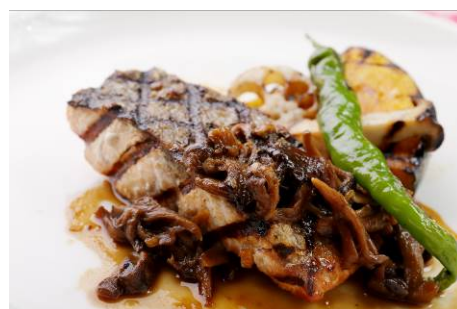
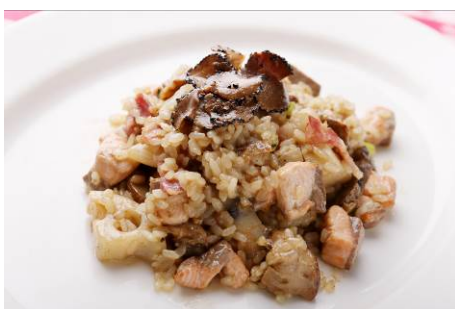
### ★ 秋鮭

北海道では「あきあじ」と呼び、秋を代表する味覚である秋鮭。川で生れた鮭は、海へと下り、大きく成長して、再び生れた川へと帰ってきます。産卵のために北海道に戻ってきた鮭が「秋鮭」と呼ばれ、9 月・10 月が水揚げのピークです。臭みがなく、脂のりが控えめのさっぱりした素朴な味は、北海道の大自然を彷彿とさせます。

「秋鮭と旬の茸のフリット 栗のピューレと煮詰めたバルサミコで」(写真左) 1,500 円

「秋鮭と根菜 ポルチーニのリゾット 黒トリュフをのせて」(写真中央) 2,400 円

「秋鮭と秋野菜のグリル 茸のラガーソース」(写真右) 1,800 円



### ★ ノルウェーサーモン

ノルウェー独特の地形「フィヨルド」の冷たくてきれいな水のもとで育ったサーモンは、引き締まった身、きめ細かい上質な脂、とろけるような食感と濃厚な味わいが魅力です。スモークサーモンは店舗キッチンで仕上げた自家製。燻製の高い香りと極上の味わいの絶妙なバランスを楽しむことができます。

「自家製スモークサーモンのマリネ 焼林檎添え」(写真左) 1,350 円

「自家製スモークサーモンのポアレ オレンジマスタードソース」 1,800 円

「ノルウェーサーモンとズワイガニのリングイネ」(写真右) 2,200 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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp) 玉城(たまき) [j-tamaki@wdi.co.jp](mailto:j-tamaki@wdi.co.jp)