

グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン 品川店

スペシャルメニューフェア「グラセン市場」開催

10月のテーマは“アジアンテイスト” テーマは月ごとに設定、3ヵ月連続で展開

「グラセン市場」フェア開催期間：2021年10月1日（金）～12月31日（金）

“アジアンテイスト”テーマメニュー提供期間：2021年10月1日（金）～31日（日）

ニューヨークで創業100年以上の歴史を誇る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」の品川店は、2021年10月～12月の3ヵ月間、「グラセン市場」と題し、月替わりで設定したテーマのもと、スペシャルメニューを提供するフェアを開催します。「グラセン市場」記念すべき初回月となる10月1日（金）～31日（日）の期間は、「アジアンテイスト」をテーマに、アジア各国の調味料、調理方法によって新鮮なシーフードを堪能いただけるスペシャルメニュー6品を揃え、お客様をお迎えます。



アジアンフードと聞いて、シーフードを思い浮かべる方も多いのではないのでしょうか。魚介の旨味や味わいは、アジア料理で多用されるスパイスとの相性ピッタリ。この度、10月に開催する「グラセン市場」では、「アジアンテイスト」をテーマに、シーフードのスペシャリストである「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」が、パクチーやナンプラーといったアジアンフードおなじみの香辛料、調味料、パッタイやグリーンカレーなど、食材、料理、様々な側面でアジアンフードを、シーフードを用いながら巧みにアレンジ。カジュアルに、バラエティ豊かに楽しんでいただける6品を用意しました。

■「グラセン市場 ～アジアンテイスト～」開催概要

期間：2021年10月1日（金）～31日（日）17:00～23:00（LO）

※営業状況により、ラストオーダー時間が変更になる場合がございます。

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/>

内容：“アジアンテイスト”をテーマにした6種のメニュー提供 ※価格はいずれも税込

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| ・ 生烏賊のグリルナンプラー風味パクチーサラダ添え | 2,200円 |
| ・ 北海道産天然帆立のオープン焼き ビンダラー風 | 2,600円 |
| ・ 牡蠣、ムール貝、白貝、ホンビノス貝、蛤のシラントローバター焼き | 2,800円 |
| ・ ノルウェーサーモンと国産鶏のココットグリーンカレー仕立て | 3,000円 |
| ・ 軽くスモークしたメカジキのグリル サンバルソース | 2,800円 |
| ・ カナダ産活ロブスターのケイジャングリルパッタイ風ヌードル添え | 3,800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

■ 2021年10月「グラセン市場 ～アジアンテイスト～」メニューのご紹介

・ 生烏賊のグリルナンプラー風味パクチーサラダ添え

2,200 円

ナンプラーで下味をつけたスルメイカをシンプルにグリル。
丸々1杯そのままグリルという大胆さと、繊細な味とのコントラストも楽しめます。付け合わせはもちろんパクチーサラダで。



・ 北海道産天然帆立のオープン焼き ビンダルー風

2,600 円

北海道産の大きな生殻帆立貝をスパイシーに味付けし、オープンで焼きあげました。



・ 牡蠣、ムール貝、白貝、ホンビノス貝、蛤のシラントローバター焼き

2,800 円

国産5種の貝（牡蠣、ムール貝、白貝、ホンビノス貝、蛤）をシラントロー香るバターでロースト。
貝の甘みと旨味、磯の香りと塩味を存分にお楽しみください。



・ ノルウェーサーモンと国産鶏のココットグリーンカレー仕立て

3,000 円

骨付きの鶏もも肉は、味も食べ応えも十分！
サーモンを崩しながら、グリーンカレー & 野菜と共にどうぞ。



・ 軽くスモークしたメカジキのグリル サンバルソース

2,800 円

プロならではの火入れで、ふっくらと焼き上げられた、スモーク香るメカジキ。薫香とサンバルソースは相性抜群です。



・ カナダ産活ロブスターのケイジャングリルパッタイ風ヌードル添え

3,800 円

半割りしたカナダ産活ロブスターを豪快にグリル。
パッタイ風のリングイネに、ぶりぶりの身とミソを絡めて食べれば、香ばしい海老の風味が口いっぱい広がります。



【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

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