

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
11月のテーマは“シーズニング” テーマは月ごとに設定、3カ月連続で展開

「グラセン市場」フェア開催期間：開催中～2021年12月31日（金）
“シーズニング”テーマメニュー提供期間：11月1日（月）～30日（火）

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、「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ています。10月の「アジアンテイスト」に続く11月は、「シーズニング」をテーマに掲げ、全国から厳選調味料を取り寄せ、これから迎える旬の生牡蠣の新しい味わい方の提案をはじめ、和と洋のベストマッチングを楽しむ新鮮な各種シーフードを堪能いただけるスペシャルメニュー5品を揃え、お客様をお迎えます。



この度、11月に開催する「グラセン市場」では、「シーズニング（調味料）」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、シーフードを用いながら巧みにアレンジ。このために、全国各地から調味料を厳選し、取り寄せました。北は秋田からしょつつる（諸井醸造所 十年熟仙）、関東では神奈川・小田原からは鯉酒盗（しいの食品 カツオ酒盗）を、そして西は愛知から白醤油（ヤマシン 金完熟白醤油）、大阪・堺から粉山椒（山朝倉山椒）、香川から一味唐辛子（山清 本鷹）、高知から柚子ポン酢（馬路村 農協）、ぬた（だるま味噌 手作りぬた）、そして九州では熊本から白胡麻油（おにぎき 白胡麻油）、大分から赤柚子胡椒（川津食品）。これら9種類の調味料を駆使してスペシャルにふさわしい、楽しく斬新なメニューを創作しています。さらにテーブルでは、味わいや特徴をスタッフがレクチャーしながら提供、さらなるスペシャル感を演出します。

■「グラセン市場 ～シーズニング～」開催概要

期間：2021年11月1日（月）～30日（火）17：00～22：00（LO）

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：“シーズニング”をテーマにした5種のメニュー提供 ※価格はいずれも税込

- | | |
|------------------------------------|---------|
| ・国産生牡蠣を特撰調味料で仕上げた薬味で（生牡蠣 8ピース） | 5,000 円 |
| ・軽く燻した鯉のカルパッチョ 赤柚子胡椒のヴィネグレット | 1,800 円 |
| ・厚岸殻牡蠣の炙り焼き ニラと葱の濃厚塩胡麻ダレ（牡蠣 2ピース） | 1,800 円 |
| ・穴子のグリルとフォアグラのソテー 江戸前煮詰めのソース 山椒の香り | 3,000 円 |
| ・アオリイカと分葱のアーリオオーリオ 鯉の酒盗としょつつる風味 | 2,000 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

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駅「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 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