

**グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン 品川店**  
**シュリンプをテーマにした料理とクラフトビールで世界をめぐるメニューフェア**  
**「SHRIMP & BEER FESTA!!」**

開催期間：2022年6月6日（月）～7月6日（水）14：30～クローズ

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」の品川店では、当店の代名詞であるオイスターに次ぐ人気シーフードアイテム“シュリンプ（海老）”をテーマに、世界各国の調理法で仕上げたスペシャルメニューと、国内から厳選したクラフトビールを提供するメニューフェア「SHRIMP & BEER FESTA!!（シュリンプ&ビア フェスタ）」を、6月6日（月）から7月6日（水）の期間、開催します。



だいぶ以前を取り戻したとはいえ、いまだ気軽に国内はもとより海外旅行がならない昨今、「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」を発着地とした気ままな食紀行はいかがでしょう？「SHRIMP & BEER FESTA!!」では、シュリンプをテーマに、ハワイや南米をはじめとした世界人気エリアの料理をアレンジした 5 品の料理を提供します。また、これに合わせて日本各地から厳選し、取り寄せたクラフトビール 5 種も用意しました。

「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」では、常時 10 種類以上の国内外の新鮮な生牡蠣を揃え、牡蠣を通してワールドワイドな味覚を提供していますが、これに今回のシュリンプスペシャルメニューが加わることで、さらに充実したシーフード世界旅行をお楽しみいただけるはずです。クラフトビールでめぐる国内醸造地ツアーもあわせてどうぞ！

■ **グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン「SHRIMP & BEER FESTA!!」開催概要**

開催期間：2022年6月6日（月）～7月6日（水）各日 14：30 より閉店時間まで

内 容：シュリンプをテーマにした料理 5 品、国内クラフトビール 5 種の提供

開催店舗：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「SHRIMP & BEER FESTA!!」提供アイテム

<お料理> ※価格は全て税込

### 「炙りボタン海老 カラスミの香り」 2,200 円

生食用のボタン海老を豪快にテーブルで炙り、半生に仕上げ提供します。レストランだからこそ楽しめる視覚、嗅覚に訴えるライブ感あふれる演出が、さらなる食欲を誘います。



### 「シュリンプバスケット! スウィートチリソース」 3,800 円

殻ごと食べられるソフトシュリンプをお腹いっぱい召し上がれ! バケツから溢れるほどのビジュアルは、海老好きの夢を叶えるボリューム感。



### 「ガーリックシュリンプ&ライス」 2,600 円

ガーリックの効いたシュリンプソテーは、パンチある味わい。ハワイ定番料理で、ひと時のリゾートトリップを! テラス席でクラフトビールを片手に、風を感じながら楽しむのがおすすめです。



### 「うちわ海老のケイジャンヌードル」 3,400 円

旨味抜群のうちわ海老を豪快に殻ごとパスタメニューに仕上げました。スパイシーなケイジャンフレーバーが食欲をそそります。



### 「活けオマールのグリル 瞬間スモーク」 6,970 円

高級食材の活ロブスターをさらにゴージャスに楽しむ一品。チャコールグリルならではの芳ばしい香りに、スモーク香をまとうせました。ワインとの相性は言わずもがな、です。



<クラフトビール> 各 1,250 円 ※価格は全て税込

#### 岩手蔵ビール (岩手) レッドエール

焙煎モルトを使用、琥珀色が美しくバランスの取れた味わいに仕上がったレッドエール

#### TOKYO BLUES (東京) シングルホップウィート

ニュージーランドのネルソンソーヴィンホップを 100%使用、白ワインを彷彿とさせる香りと品の良い苦味

#### 日本海倶楽部 (石川) ヴァイツェン

フルーティーな香りと爽やかな味、喉越しの良さが魅力的なヴァイツェンスタイルビール

#### 広島北ビール (広島) オイスターダークエール

広島の牡蠣を使用、麦芽の香ばしい香りと牡蠣のまろやかさが後味にあるオイスタースタウト

#### ISLAND BREWERY (長崎) ゴールデンエール

壱岐島発祥の麦焼酎に使われる白麹を使用、麴から来るふくよかさと柑橘系ホップの爽やかな香りの組み合わせ

【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