

月替わりテーマによる特別メニューフェア

**『グラセン市場』、“秋の大地”をテーマに茸・秋野菜メニューが登場！**

開催日：2017年10月16日(月)～29日(日) 2週間限定 17:00～23:00(LO)

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、オイスターだけでなく、日本の豊かな食材の魅力をあらためて味わっていただくべく、厳選テーマ食材を使った特別メニューフェア『グラセン市場』を毎月開催しています。テーマとなるのは産地、季節…と様々。シーフードに限らず、月によってはお肉や、野菜がテーマになることも。期間限定だからこそ楽しめる、遊び心も詰まったメニューが登場する注目のメニューフェア、それが『グラセン市場』です。

今回は10月16日(月)～29日(日)の期間中、“秋の大地”をテーマに、茸と秋野菜を使用して創作したオリジナルメニュー全7品のメニューを2週間限定でお楽しみいただけます。

「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」の魅力はオイスターだけではありません！新たな魅力を見つけに是非ご来店ください。



■ **2017年10月「グラセン市場 ～茸・秋野菜～」開催概要**

**日時：**2017年10月16日(月)～29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：**“秋の大地”をテーマに、茸・秋野菜を使用した全7種のメニュー提供 (価格はすべて税・サービス料別)

- |                              |        |
|------------------------------|--------|
| ・フレッシュポルチーニと金目鯛のポワレ          | 3,200円 |
| ・秋野菜のグリル フォンティーナチーズのソース      | 1,200円 |
| ・南瓜とモッツアレラチーズのアランチーニ ビスク仕立て  | 1,200円 |
| ・松茸と鰹のリングイネ カボスの香り           | 2,400円 |
| ・栗と茸のリゾット フレッシュトリュフ添え        | 2,200円 |
| ・秋野菜いろいろ 牛フィレ肉のグリル 赤ワインのソースで | 3,000円 |
| ・薩摩芋と栗 茸のクレームブリュレ 茶わん蒸し仕立て   | 980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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■ 2017年10月「グラセン市場 ～茸・秋野菜～」メニューのご紹介

「グラセン市場」、10月は“秋の大地”をテーマに、秋の旬素材の代名詞ともいえる松茸をはじめとする茸や、芋・栗・南瓜といった秋野菜をメインに、グラセン風アレンジしたメニューが登場！  
レストランでの楽しい食事で秋を満喫してはいかがでしょうか。

- ・ フレッシュポルチーニと金目鯛のポワレ 3,200円
- ・ 秋野菜のグリル フォンティーナチーズのソース 1,200円
- ・ 南瓜とモッツアレラチーズのアランチーニ ビスク仕立て 1,200円
- ・ 松茸と鰹のリングイネ カボスの香り 2,400円
- ・ 栗と茸のリゾット フレッシュトリュフ添え 2,200円
- ・ 秋野菜いろいろ 牛フィレ肉のグリル 赤ワインのソースで 3,000円
- ・ 薩摩芋と栗 茸のクレームブリュレ 茶わん蒸し仕立て 980円

※下写真時計回り、価格はすべて税・サービス料別



## ■ 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 (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)