

グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン 品川店
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』
牡蠣をテーマに、日本上陸 15 周年のスペシャルバージョンで開催
2019年3月18日(月)～31日(日) 17:00～23:00 (LO)

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、2004年3月開業から15周年を迎えます。店舗では、オイスターだけではなく、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が、この日本上陸15周年を記念し、スペシャルバージョンの内容で皆さんをお迎えします。



今回は3月18日(月)～31日(日)の期間中、「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」の代名詞“牡蠣”をテーマに、この期間にしか味わえないオリジナルメニュー5品をお楽しみいただけます。牡蠣を知り尽くしている「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」だからこそ引き出すことのできる、牡蠣の魅力がいっぱい詰まった全5品となっています。

■ 2019年3月「グラセン市場 ～日本上陸15周年スペシャルバージョン・牡蠣～」開催概要

日時：2019年3月18日(月)～31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/>

内容：“牡蠣”をテーマにした5種のメニュー提供

- | | |
|--------------------------|--------|
| ・ 牡蠣のソテー オイスターソース | 1,600円 |
| ・ 牡蠣と3種のチーズのグラタン | 1,800円 |
| ・ 牡蠣と季節野菜のトマト煮込み | 1,400円 |
| ・ リブローズをのせたオイスターガーリックピラフ | 3,200円 |
| ・ 牡蠣のブルギニオンバターロースト | 980円 |

(価格はすべて税・サービス料別)

【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

■ 2019年3月「グラセン市場 ～日本上陸 15周年スペシャルバージョン・牡蠣～」メニューのご紹介

- ・ 牡蠣のソテー オイスターソース
1,600円

牡蠣を、さらに牡蠣のソース“オイスターソース”でソテー。
まさに牡蠣尽くしの一品。



- ・ 牡蠣と3種のチーズのグラタン
1,800円

ぷりぷりの牡蠣を3種のチーズをつかってトロトロ濃厚なグラタンに。
バゲットを加え、ボリューム感と食感にアクセントを加えました。
熱々を頬張って下さい。



- ・ 牡蠣と季節野菜のトマト煮込み
1,400円

春に旬を迎える野菜と牡蠣を、トマトと共に軽く煮込みました。
牡蠣の旨味、すこし食感を残した野菜から出る甘みが加わり、
最上のコンビネーションを見せています。



- ・ リブローズをのせたオイスターガーリックピラフ
3,200円

リブローズをグリルし、ガーリック香るオイスターピラフにのせて。
醤油ベースのソースでお楽しみ下さい。



- ・ 牡蠣のブルギニオンバターロースト
980円

牡蠣を使った定番メニューですが、大粒の生牡蠣で贅沢にアレンジ。
ハーブとガーリックの風味が食欲をそそります。



※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

NY・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、NYを代表する老舗レストラン。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。

・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