

「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」品川店  
老舗オイスター・バーで楽しむ聖夜のディナー

『2020 X'mas dinner course』

2020年12月24日(木)・25日(金) ディナータイム17:30～  
11月1日(日)～ 予約開始

ニューヨーク発祥のオイスター・バー&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、クリスマスイブと、クリスマス当日の両日、17時30分以降のディナータイム限定で、『2020 X'mas dinner course』(8,000円/税・サービス料別)を提供します。

今年の聖夜を彩るクリスマスディナーは、定番の旬の牡蠣盛り合わせをスターターに、オマール海老やポルチーニ茸など高級食材をふんだんに用いた贅沢なフルコースとして構成しました。



「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」品川店 2020年クリスマスコース 販売概要

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

(港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F / TEL : 03-6717-0932)

期 間： 2020年12月24日(木)、25日(金) ディナータイム17:30～

予約開始：2020年11月1日(日) ※40名様限定のご案内となります。

メニュー名：『2020 X'mas dinner course』お一人様8,000円・税・サービス料別

内 容： ・ 国産生牡蠣を3種類食べ比べ

・ 銘柄豚を低温ローストで ベリーソースで

・ 軽く火を入れた車海老と柑橘のマリネ トラウトキャビアを添えて

・ 薫り高いポルチーニ茸のリゾット トリュフのアクセント

・ オマール海老のポアレ 生雲丹の軽いトマトクリームソース

・ 真空調理した和牛イチボを軽く炙って ヴィンコットソースの酸味で

・ アールグレイ香るエクレアをブッシュドノエルに見立てて マロンのアイスクリーム

【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)

## ■ 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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)