

生牡蠣で巡る、各産地へのワンデートリップ
「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」品川店
生牡蠣産地別食べ比べ「OYSTER TRIP」販売

販売期間：2021年1月5日（火）～31日（日） 各日 15:00～21:00（LO）

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、異なる産地の生牡蠣6種類をサンプラプレート形式（一皿で楽しめるスタイル）で提供、食べ比べをお楽しみいただける「OYSTER TRIP（オイスタートリップ）」（2,600円・税別）を、1月5日（火）から31日（日）の期間、15時～21時（LO）の時間帯に販売します。



～老舗オイスターバーが誇る品揃えで巡る、オイスター産地への食の旅～

“生牡蠣”ひとくりに言っても、その産地によって味に違いがあるのをご存じでしょうか。真牡蠣、岩牡蠣といった種類だけでなく、海域の地形や環境、さらには養殖方法などによって、味は大きく異なってきます。「OYSTER TRIP」では、これら生牡蠣の魅力を楽しんでいただくべく、国内外6産地から新鮮な生牡蠣を一皿にしました。新鮮さにこだわるからこそ、各日入荷したての厳選牡蠣を盛り合わせるので、どの産地のものが組み合わせられるかは当日のお楽しみ。自分の好みの種類を見つめられるだけでなく、生牡蠣をテーマに、各産地への“食のワンデートリップ”を体験いただける、贅沢プレートとなっています。

～生牡蠣にすっかりハマってしまっても安心！次回もお得に楽しめます！！～

「OYSTER TRIP」ですっかり生牡蠣の魅力に取り憑かれてしまった…、というお客様のために、当メニューをご注文のお客様には、次回のご来店以降に利用いただける「ご飲食代金20%オフクーポン」、および「お薦め生牡蠣2ピースサービスチケット」をプレゼント。これであなたも生牡蠣マイスターになれるかも？ ※20%オフクーポンは2021年3月末まで有効、また生牡蠣サービスチケットは1枚で4名様まで利用可。いずれも他割引・サービスとの併用は不可となります。

■「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」品川店「OYSTER TRIP」販売概要

品名：OYSTER TRIP（オイスタートリップ）

販売期間：2021年1月5日（火）～31日（日） 各日 15:00～21:00（LO）

価格：2,600円・税別（17:00以降は別途サービス料を頂戴します）

内容：産地の異なる生牡蠣6種類の盛り合わせ

特典：「次回以降来店時 ご飲食代金20%オフクーポン」、「お薦め生牡蠣2ピースサービスチケット」をプレゼント

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

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