

【プレスリリース】



2017年6月 株式会社 WDI

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』、6 月は「梅雨」をテーマにトビウオ、イサキを使った 6 品が登場

開催日:2017年6月12日(月)~25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。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。

6月のテーマは「梅雨」。6月12日(月)~25日(日)の期間中、数ある魚介類の中から、梅雨の時期に旬を 迎える"トビウオ"、"イサキ"をセレクトし、創作した6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 6 月「グラセン市場 ~トビウオ・イサキ~」 開催概要

日時: 2017年6月12日(月)~25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: 各メニューによって異なる

内容:「梅雨」をテーマに、トビウオ、イサキを使用した全6種のメニュー提供

(※詳細は次ページにてご覧いただけます。価格はすべて税別となります。)

・ トビウオとアオリイカのタルタル 味噌と大葉のアクセント	1,000円
・ トビウオと飯蛸のフリット 骨せんべい添え	1,600 円
・ トビウオとカラスミの冷製フェデリーニ ライムのジュレで	1,600円
・ イサキの丸ごとハーブグリル いろいろ魚介も一緒に	3,200 円
・ イサキのコトレッタ ボローニャ風	1,800 円
・ イサキとヤリイカのトマト煮込み	2,200 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

■ 2017 年 6 月「グラセン市場 ~トビウオ・イサキ~」 メニューのご紹介

「グラセン市場」、6月はトビウオとイサキを使ったメニューが登場!

この2つの鮮魚に隠されたテーマは「梅雨」。梅雨の時期の最旬であり、まさに6月が一番おいしい時期とも言えます。 今回の「グラセン市場」では、夏場の産卵期の前で"梅雨イサキ"とも呼ばれる、栄養を蓄えたイサキを用意しました。 また、別名"アゴ"とも呼ばれるトビウオの飛ぶ為に特化した体は高タンパクで低カロリー。健康志向の方にお勧めの食 材です。

雨、ジメジメ…というイメージの強い「梅雨」ですが、ぜひ「グラセン市場」でワクワク美味しい「梅雨」をお楽しみください。

・ トビウオとアオリイカのタルタル 味噌と大葉のアクセント	1,000円
・ トビウオと飯蛸のフリット 骨せんべい添え	1,600円
・ トビウオとカラスミの冷製フェデリーニ ライムのジュレで	1,600円
・ イサキの丸ごとハーブグリル いろいろ魚介も一緒に	3,200円
・ イサキのコトレッタ ボローニャ風	1,800円
・ イサキとヤリイカのトマト煮込み	2,200円

※下写真時計回り、価格はすべて税別













■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 (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