

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』、今回は初となる産地をテーマに、「長崎」メニューが登場！

開催日：2017年8月23日(水)～9月3日(日) 12日間限定 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8月23日(水)～9月3日(日)の期間中、「長崎」をテーマに、魚介にとどまらず長崎産の和牛や野菜、フルーツを使用して創作したオリジナルメニューと、ご当地名物料理をアレンジした全6品のメニューを12日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8月「グラセン市場 ～長崎～」開催概要

日時：2017年8月23日(水)～9月3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：「長崎」をテーマにした全6種のメニュー提供 (価格はすべて税・サービス料別)

- ・ 長崎皿うどん オイスターバースタイル ジェノバソースとバルサミコ酢 1,950円
- ・ 長崎びわのコンポートと"野母んあじ"のマリネ 1,650円
- ・ 長崎和牛"出島ばらいろ"と香味野菜のスチーム フレンチマスタードレモンソース添え 2,800円
- ・ 長崎和牛"出島ばらいろ"のサーロインと五島野菜のグリル 4,300円
- ・ 長崎"野母んあじ"と夏アスパラのスパゲッティー 長崎トマトのピューレを和えて 2,300円
- ・ 自家製カステラのバニラアイス添え ホットファッジソース 650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8月「グラセン市場 ～長崎～」メニューのご紹介

「グラセン市場」、8月は初となる産地がテーマ。魚介だけでなくお肉や野菜、フルーツに至るまで、幅広い「長崎」の食材で創作したものに加え、名物料理をグラセン風にアレンジしたメニューが登場！

- ・ 長崎皿うどん オイスターバースタイル ジェノバソースとバルサミコ酢 1,950円
- ・ 長崎びわのコンポートと"野母んあじ"のマリネ 1,650円
- ・ 長崎和牛"出島ばらいろ"と香味野菜のスチーム フレンチマスタードレモンソース添え 2,800円
- ・ 長崎和牛"出島ばらいろ"のサーロインと五島野菜のグリル 4,300円
- ・ 長崎"野母んあじ"と夏アスパラのスパゲッティー 長崎トマトのピューレを和えて 2,300円
- ・ 自家製カステラのバニラアイス添え ホットファッジソース 650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