

冬至の節季に美味しいシーフードを盛り込んだオイスターバーならではのおせち  
**「グランド・セントラル・オイスター・バー & レストラン」品川店**  
**「2023 特製おせち」予約販売**

ご予約開始：2022年11月1日（火）～ 限定30セット  
お渡し：2022年12月30日（金）～31日（土）

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、お正月、ご家族での団らんにふさわしい、オイスターバーならではの魚介類へのこだわりを詰め込んだ洋風おせち二段重を、事前のご予約にて30セット限定で販売、11月1日（火）より予約受付を開始します。



2023年新年、「グランド・セントラル・オイスター・バー & レストラン」が用意した「2023 特製おせち」は、冬に旬を迎える魚介類など素材を厳選、店舗で一品一品丁寧に調理したアイテム15品（別途生パスタ付）を、彩りも豊かに二段重に盛り込んだ、特製おせち。特に二の重は牡蠣尽くしのお重に仕上げしており、様々なアプローチで牡蠣を味わい尽くしていただけます。まさに生牡蠣をはじめ魚介類のすべてを知り尽くしたオイスターバーならではのおせちです。家庭では出せない本格レストランの味をご家庭でお楽しみください。大切な人とおせちを囲み、幸せをわかちあう。そんな特別な時間を「グランド・セントラル・オイスター・バー & レストラン」の特製おせちが演出します。

■ 「グランド・セントラル・オイスター・バー & レストラン」品川店 「2023 特製おせち」販売概要

価格：25,000円・税込、送料込 30セット限定

内容：2～4名様用 二段重（全16アイテム）

店頭お渡し：2022年12月30日（金）または31日（土） ※営業時間内でのお渡しとなります。

予約開始：11月1日（火） ※ご予約限定での販売となります。店頭／店舗電話よりお申し込みください。

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」品川店「2023 特製おせち」

<一の重>

- ◇ ジャンボシュリンプカクテル
- ◇ ロブスターのオーロラソース
- ◇ 焼き甘鯛 アラビアータ風
- ◇ 鴨胸肉のスモーク
- ◇ ソフトシェルクラブのフリット
- ◇ 和牛イチボのロースト

※別途、生パスタ（トマトソース）  
をお付けします。



<二の重 ~牡蠣尽くし重~>

- ◇ 牡蠣と野菜のエスカベッシュ
- ◇ 牡蠣のピカータ
- ◇ 牡蠣のオイスターソース炒め
- ◇ 牡蠣のスモークオイルマリネ
- ◇ 牡蠣とオリーブのトマト煮込み
- ◇ 牡蠣のクリームグラタン
- ◇ 牡蠣と小海老、ヤリイカのマリネ
- ◇ 牡蠣のフリッター
- ◇ 牡蠣とお米のサラダ



## ■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・マンハッタンの中核「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 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)