

NY発ロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER」
冬限定！シーフード×ごろっと野菜のクリームパスタ
各日限定20食を12月23日(木)より新宿サザンテラス店で発売



株式会社ベイクルーズ（本社：東京都渋谷区、取締役CEO：杉村 茂）が運営する、「LUKE'S LOBSTER（ルークス ロブスター）」は、平日限定のシーフードを使ったクリームパスタ2種を、2021年12月23日（木）より新宿サザンテラス店限定で発売します。

“高級食材のロブスターをカジュアルなスタイルで食べてもらいたい”という想いのもと、冬の寒い季節にもデイリーにシーフードを楽しんでいただける、濃厚でまろやかなクリームパスタでご提供します。

ロブスターを使ったビスクスープがベースの「エビとグリル野菜のトマトクリームパスタ」は、グリルしたトマトの旨味と生姜の辛みがアクセントになっています。
「ホタテとグリル野菜のチャウダー風クリームパスタ」は、クラムチャウダーをイメージしたソースに、ホタテや根菜、きのこなどのごろっと食べ応えのある具材をたっぷりと加えました。レモンの香りでさっぱりと楽しめます。
どちらも濃厚なのにさっぱりと楽しめ、シーフードと野菜がたっぷりと摂れるヘルシーなパスタに仕上げました。

LUKE'S LOBSTERとは

LUKE HOLDEN(ルーク・オールデン)が、2009年にNYで創業したロブスターロール専門店。ロブスターが高級料理として提供されていることに疑問を持ち、味が良く確かな素材を使ってカジュアルにロブスターを多くの人に味わってほしいという想いの元、NYを中心に展開。
トレーサビリティ(産地追跡・品質管理)・サステナビリティ(漁場及び周辺環境の持続可能性の追求)が徹底された、良質のロブスターを用いたロブスターロールを提供しています。

■商品概要

販売期間	12月23日（木）11:00～ ※各日売り切れ次第販売終了となります。
店舗	LUKE'S LOBSTER 新宿サザンテラス店
販売数	各日20食（各10食ずつ）
セット内容	スープパスタ、ロールパン、ドリンク
価格	850円（税込）



エビとグリル野菜のトマトクリームパスタ



ホタテとグリル野菜のチャウダー風クリームパスタ

■SHOP INFORMATION

LUKE'S LOBSTER 新宿サザンテラス店
 住所：東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス2F
 TEL：03-6773-0423

【株式会社ベイクルーズ】

設立：1977年7月22日
 代表取締役会長：窪田 祐
 取締役CEO：杉村 茂
 本社所在地：東京都渋谷区渋谷1-23-21
 事業内容：レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売
 グループ会社：株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.
 HP：<http://www.baycrews.co.jp/>
 展開飲食ブランド：J. S. PANCAKE CAFE、J. S. BURGERS CAFE、J. S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、RITUEL CAFÉ、BOUL' ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンゲー、ごつつ食べなはれ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ