

初夏を楽しむ期間限定メニュー登場 GW限定 “てんこ盛りロブスター” & バターアイスサンド発売



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、ロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER（ルークス ロブスター）」は、GW限定セット「てんこ盛りロブスター&シュリンプロールset」と、ワンハンドで楽しむ期間限定のひんやりスイーツ「バターアイスサンド」を、2022年4月29日（金）より都内3店舗で発売します。

「てんこ盛りロブスター&シュリンプロールset」は、ハーフサイズの「ロブスターロール」と「シュリンプロール」に、ポテトとドリンクがセットになった、ボリューム感ある限定メニューです。通常の3倍のロブスターと、2倍のシュリンプを溢れるほど詰め込みました。この期間しか食べることが出来ない、リッチなシーフードロールです。

「バターアイスサンド」は、溶かしバターで香ばしく焼いた自家製ロールに、濃厚なクリームチーズとひんやりアイスを豪快にサンドしたワンハンドスイーツ。バターの濃厚な味わいと、とろけるアイスが口いっぱい広がります。

■メニュー概要

てんこ盛りロブスター&シュリンプロールset

価格	2484円（8%税込）
販売期間	4月29日（金）～5月8日（日）
内容	シーフードロール（増量）、ポテト、ドリンク
展開店舗	全店

バターアイスサンド

価格	378円（8%税込）
販売期間	4月29日（金）～8月31日（水）
フレーバー	トリプルベリー、チョコミント、クッキー&クリーム
店舗	全店



■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。

HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/lukeslobster.html> Instagram : @lukeslobster_jp

■SHOP INFORMATION

LUKE'S LOBSTER 表参道キャットストリート店

住所 : 東京都渋谷区神宮前5-25-4 BARCAビル1F

TEL : 03-5778-3747

LUKE'S LOBSTER 渋谷Park Street店

住所 : 東京都渋谷区神南1-15-5 1F

TEL : 03-5456-6957

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