

「LUKE'S LOBSTER」本国創業10周年を記念した商品がホリデーシーズン限定で新登場

世界的有名シェフ監修「JOSÉ ANDRÉS LOBSTER ROLL」を12月2日(月)より発売

この期間だけの特別メニュー「ブレッドボウル クラムチャウダー」の他、限定メニューも同時ラインナップ



ベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が運営する、ロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER」は、ホリデーシーズン限定メニューを12月2日(月)より発売します。「DO SOMETHING NICE FOR SOMEONE」をコンセプトに掲げ、「LUKE'S LOBSTER」での食事を通じて、気軽に社会へ貢献できる取り組みを実施します。

2009年にNY・マンハッタンで誕生し、今年で創業10周年を迎えた「LUKE'S LOBSTER」は、「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」という創業者の想いのもと誕生した、ロブスターロール専門店です。2015年に東京・表参道に日本初上陸後、都内を中心に9店舗を展開しています。

今回、創業10周年を記念したメインメニューとして、ノーベル平和賞へノミネートされるなど、シェフの枠にとらわれない社会活動家としても注目を集める、世界的有名シェフ・José Andrés(ホセ・アンドレ)氏が監修したスペシャルロール「JOSÉ ANDRÉS LOBSTER ROLL」が登場。

また、この季節にぴったりな「ブレッドボウル クラムチャウダー」や、ブルーベリーを使用した「ブルーベリーパイ」「ブルーベリーチーズケーキ」も同時展開します。身も心もあたたまり、満たされる、ホリデーシーズンにぴったりなラインナップが揃います。

なおホリデーシーズン限定メニューの収益の一部は、José Andrés(ホセ・アンドレ)氏設立の非営利団体「World Central Kitchen」への寄付いたします。「LUKE'S LOBSTER」をこれまでご支援いただいた方々と社会へ向けた“感謝”を込めたプロジェクトです。

< José Andrés(ホセ・アンドレ) とは >

ワシントンDCを拠点に置き、ミシュラン獲得レストランなどを多数展開する「ThinkFoodGroup」を手掛けるシェフ。スペイン出身の移民である自身のバックグラウンドを生かした前衛的な料理により、アメリカにおける「スペイン料理ブーム」の先駆者として知られる。

2010年には、飢餓や食料問題に取り組む非営利団体「World Central Kitchen」を設立。自然災害時など、数多くの食事提供などの社会活動を通して、2015年には「全米人文学賞」など数々の賞を受賞。さらに、アメリカTIME誌の「世界で最も影響力のある100名」に2度も選出される。



◆ HOLIDAYS MENU

※価格は全て税抜きです。

<LUKE'S LOBSTER 10周年記念ロール>

JOSÉ ANDRÉS LOBSTER ROLL

ホセ・アンドレ ロブスターロール

¥1,380



本国の「LUKE'S LOBSTER」創業10周年を記念して、世界的に有名なスターシェフ「José Andrés氏」とコラボレーション。スモークパプリカ風味のソースにバスク産唐辛子のピクルスを飾りつけ。彼のルーツである伝統的なスペイン文化と融合した特別なロブスターロールです。この度の収益のうち、1ロールにつき1ドルを非営利団体「World Central Kitchen」へ寄付いたします。



Bread Bowl Clam Chouder

ブレッドボウル クラムチャウダー
¥520

こんがり焼き上げたカンパーニュに、具だくさんのクラムチャウダーをつめこんだ、肌寒い季節にぴったりの一品です。



French Fries with Truffle Butter Salt

フレンチフライ(トリュフフレーバー)
¥480

高級食材であるトリュフの風味をフレンチフライにトッピングしました。



Blueberry Cheese Cake

ブルーベリーチーズケーキ
¥480

3種類のチーズを使用し、しっとり濃厚に焼き上げたチーズケーキです。トッピングに甘酸っぱいブルーベリーソースを添えてお召し上がり下さい。



Blueberry Pie

ブルーベリーパイ
¥480

サクサクでバターの香りが心地よいパイ生地、果肉たっぷりのフレッシュな甘酸っぱいブルーベリーソースを添えて仕上げました。
※ 新宿サザンテラス店限定販売

※ ミント神戸店、FOOD TRUCKは対象外

※ 表参道店は、JOSÉ ANDRÉS LOBSTER ROLLのみの展開となります。

◆ LUKE'S LOBSTER 10th Anniversary Project

創業10周年を記念して、本国では2019年9月から約2か月間、アメリカ各都市ごとに各地を代表する有名シェフらとのコラボレーション商品をリリースしました。コラボレーションロールは、1点あたり1ドルを各都市で選定された慈善団体へ寄付。これまでの10年でビジネスの成長をご支援いただいた方々や、地域コミュニティへの感謝と、次の10年を見据えたプロジェクトとして実施されました。

日本では、ホリデーシーズン限定でワシントンDCにて販売された「JOSÉ ANDRÉS LOBSTER ROLL」を発売。コラボレーションロールは、1ロールあたり1ドルをJosé Andrés氏によって設立された非営利団体「World Central Kitchen」へ寄付します。また、同様にホリデー限定メニューに関しても、収益の一部を同団体への寄付を予定しております。

なお寄付金額の実績は、2020年2月(予定)に、バイクルーズオフィシャルニュースページ(<https://baycrews.jp/news/list>)および「LUKE'S LOBSTER」の日本公式Instagramアカウント(https://www.instagram.com/lukeslobster_jp/)にてご報告いたします。

<非営利団体「World Central Kitchen」とは>

2010年、José Andrés氏によって設立された「World Central Kitchen」は、“食”を通して飢餓や貧困、あらゆるコミュニティの問題解決に努めています。主な活動内容として、災害時の食料提供を実施。在籍シェフ自らがキッチンから出て、現場の最前線に立ち、新鮮かつ栄養価の高い食事を数多く提供してきました。さらに、食料提供のみならず、専門性の高い人材の育成や雇用の創出など、長期プログラムを通して、人々の暮らしや食の安全性の向上に努めています。

「World Central Kitchen」 Official Web Site : <https://wck.org>

◆「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 : <http://lukeslobster.jp>

Instagram : @lukeslobster_jp

《ショップデータ》

○表参道店	TEL : 03-5778-3747	住所 : 東京都渋谷区神宮前6-7-1 1F
○渋谷Park Street店	TEL : 03-5456-6957	住所 : 東京都渋谷区神南1-15-5 1F
○渋谷ストリーム店	TEL : 03-6419-9700	住所 : 東京都渋谷区渋谷3-21-3 渋谷ストリーム 2F
○新宿EAST店	TEL : 03-5366-8613	住所 : 東京都新宿区新宿三丁目17-20 1F
○銀座店	TEL : 03-5524-3010	住所 : 東京都中央区銀座3-4-16 1F
○心斎橋店	TEL : 06-6121-8177	住所 : 大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-5-20 1F
○ミント神戸店	TEL : 078-251-5911	住所 : 兵庫県神戸市中央区雲井通7丁目1-1
○福岡パルコ店	TEL : 092-235-7157	住所 : 福岡県福岡市中央区天神2-11-1 福岡パルコ 本館1F
○新宿サザンテラス店	TEL : 03-6773-0423	住所 : 東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス2F

<株式会社フレーバーワークス>

設立	: 2017年9月1日
本社所在地	: 東京都渋谷区渋谷1-23-21
展開ブランド	: J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S、J.S. CURRY、RITUEL、CITYSHOP、FRANZÈ AND EVANS、BON GOÛT HAMBURG、 しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Bon Vivant、Roasted COFFEE LABORATORY、FLIPPER'S、BOUL'ANGE、 Cacth the Cajun Seafood、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、CAFÉ M、machi machi、eggslut