

アメリカンレストラン「トニーローマ」
期間限定スペシャル・ロブスターメニューが登場！注文でオリジナルトートバッグをプレゼント
「LOBFEST（ロブフェスト）」

期間：2020年11月2日（月）～2021年1月31日（日）国内8店舗

アメリカ発祥のバーベキューリブ専門レストラン「トニーローマ」国内8店舗では、11月2日（月）から翌年1月31日（日）の期間、『LOBFEST（ロブフェスト）』と銘打ち、スチームしたカナディアンロブスターのスペシャルメニュー4種を販売します。また、当メニューいずれかをご注文のお客様には先着で、トニーローマ・オリジナルランチトートバッグ（全2種、なくなり次第終了）をプレゼントします。



このキャンペーンで販売するのは、スチームしたカナディアンロブスター1尾を豪快にお楽しみいただく「カナディアンロブスター」（2,980円）と、このカナディアンロブスターとトニーローマ看板メニューのバーベキューリブ、フィレステーキや帆立貝のグリルをそれぞれ合わせてワンプレートでお楽しみいただけるコンボメニュー3種（3,980円～）の4品。カナダ沿岸の冷たい自然水が育てる“シーフードの王様”とも呼ばれるカナディアンロブスターは、甘みのあるプリツとした肉質をお楽しみいただけるよう、シンプルにスチームで調理してご提供します。 ※価格はいずれも税別

トニーローマのバーベキューリブは、厳選した良質のベイビーバックリブのみを使用。ベイビーバックリブとは、豚の背中側の骨付き肉で、ロース肉の柔らかさと、骨付き肉ならではの旨味が楽しめる部位です。これに甘味と酸味のバランスが絶妙なオリジナルのバーベキュー・ソースを塗り、独自の調理法でじっくりと焼き上げています。このバーベキューリブをはじめ、カナディアンロブスターとの贅沢なコンビネーションメニューをぜひお楽しみください。

■「トニーローマ」ウインターキャンペーン『LOBFEST』販売概要

◇ 期間：2020年11月2日（月）～2021年1月31日（日）

◇ 商品：「カナディアンロブスター」 2,980円

「リブ&ロブスター」 3,980円

「スキャロップ&ロブスター」 3,980円

「フィレ&ロブスター」 4,980円

※価格はいずれも税別

◇ 店舗：「トニーローマ」国内全8店舗（次ページをご参照ください）



六本木店

【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

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 「トニーローマ」 ウィンターキャンペーン 『LOBFEST』 メニューのご紹介 ※価格はいずれも税別

「カナディアンロブスター」 2,980 円

贅沢に一尾丸ごとスチームしたカナディアンロブスターは身が締まって美味しさひときわ。

「リブ&カナディアンロブスター」 3,980 円

カナディアンロブスターとトニーローマ自慢のバーベキューリブとのコンビネーション。

「スカロップ&カナディアンロブスター」 3,980 円

カナディアンロブスターと、ベーコンでロールしたジューシーな帆立と野菜の串焼きとのコンビネーション。シーフードを満喫できる一皿。

「フィレ&カナディアンロブスター」 4,980 円

牛肉の中で最も柔らかいとされる部位“フィレ”を使用したステーキとカナディアンロブスターの豪華なコンビネーション。



■ トニーローマ 店舗概要 <http://www.tonyromas.jp/>

・札幌時計台前店

北海道札幌市中央区北 1 条西 3 丁目 3 番地 札幌 MN ビル 1F
011-206-9222

・クrostワーA-BAY 青森店

青森県青森市長島 1-6-6 クrostワーA-BAY 2F
017-776-5551

・六本木店

東京都港区六本木 5-4-20 ロアビル横
03-3408-2748

・三番町店

東京都千代田区三番町 6-4 ラ・メール三番町 1 階
03-3222-3440

・幕張 WBG 店

千葉県千葉市美浜区中瀬 2-6 WBG マリブダイニング 3 階
043-299-3781

・イオンモール KYOTO 店

京都府京都市南区西九条鳥居口町 1 番地 イオンモール KYOTO 1 階
075-692-2714

・神戸ハーバーランド店

兵庫県神戸市中央区東川崎町 1-6-1 神戸ハーバーランド umie モザイク 3F
078-366-6601

・沖縄美浜店

沖縄県中頭郡北谷町字美浜 8-7
098-982-7800



【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

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp