

ロブスターの春漁解禁で旬のロブスターを堪能できるフェア開催
新商品には焦がしバターとたっぷりチーズの濃厚パスタやフライドロブスターなど計5品登場！
～LOBSTER FEST 2024～
全国レッドロブスターにて5月14日より発売開始！

世界で700店舗展開する全米No. 1 シーフードレストラン「レッドロブスター」を運営するレッドロブスタージャパン株式会社（本社：東京都渋谷区 代表：大塚啓 以下：レッドロブスタージャパン）は、国内21店舗の全店にて、2024年5月14日（火）からフェアメニュー「LOBSTER FEST 2024」がスタート致します。

【キャンペーン概要】

今年も、ロブスターの名産地であるカナダ・ノバスコシア州でロブスター漁が解禁されました。一般的に、ロブスター漁期は、5月～6月と、12月の年2回と定められており、中でも5月～6月にかけて獲れるロブスターを「春漁」と呼んでいます。1年を通して最も身の詰まった品質の高いロブスターが水揚げされる時期とされています。

今年も身入り抜群で、プリとした食感に甘みのある味わいのロブスターが水揚げされています。レッドロブスターでは、この機会に気軽にロブスターを楽しんでいただき、美味しさを知っていただくべく、旬のロブスターを使った計5品のフェアメニューを提供する「LOBSTER FEST 2024」を期間限定・数量限定で開催します。



フェアメニュー

フライドロブスター ～半熟卵のごちそうタルタル～

価格：2,990円（税込3,289円）

詳細：ロブスターの半身をフライに仕上げたインパクト大な逸品。サクサクの衣をまとったプリプリのロブスターに丸ごとの半熟卵を使ったタルタルソースをたっぷり付けて食べると至福のひとつが待っています



ロブスター カチョ エ ペペ

価格：2,690円（税込2,959円）

詳細：焦がしバターとたっぷりチーズの濃厚ソースで仕上げたリッチなロブスターパスタ。仕上げにチーズを削りかけ、シンプルながらもやみつきになる奥深い味わいです。カチョ・エ・ペペとは・・・イタリアの首都ローマの名物パスタ料理。イタリア語で「チーズと胡椒」を意味し、カルボナーラの原型とも言われる。



ビスク！ビスク！ビスク！

価格：990円（税込1,089円）

詳細：濃厚なロブスターの風味と旨味が口の中いっぱい広がる、贅沢感満点でスペシャルなビスクスープ。サクサクのパイとマッシュポテトをご一緒に。魅惑的なロブスターの世界が広がります。



ロブスターグリル(ハーフ)黄金ソース

価格：2,690円(税込2,959円)

詳細：長年愛され続ける秘伝のマヨネーズソースで焼き上げた定番の味わいです。



ロブスターグリル(ハーフ)レモンバター

価格：2,690円(税込2,959円)

詳細：レモンの爽やかな風味と食欲を刺激するガーリックバターの組み合わせです。



関連サイト

最新情報は、随時SNSアカウントから発信しております。ぜひチェックしてください。

【レッドロブスタージャパン公式】 : <https://www.redlobster.jp/>

【レッドロブスタージャパン公式Twitter】 : <https://twitter.com/RedLobsterJapan>

【レッドロブスタージャパン公式Instagram】 : https://www.instagram.com/redlobsterjapan_official/?hl=ja

企業概要

1968年アメリカで誕生し、1982年に日本に上陸したシーフードレストランチェーン。レッドロブスター最大の武器は何といても美味しいシーフードを使ったメニュー。カナダから直送される身の詰まったライブロブスター、様々な調理方法でお楽しみ頂けるオイスター、旨味たっぷりのクラブやシュリンプがその代表です。さらにジューシーなステーキ、ピザやパスタ、パエリアなどご家族やカップルなど老若男女を問わずお楽しみ頂けるメニューをバラエティ豊かにご用意しております。