

報道関係者各位

2018年9月配信
レッドロブスタージャパン株式会社

食欲の秋、到来！
個性豊かなレッドロブスターの秋の新フェアメニュー登場！
LOBSTER'S KITCHEN IN AUTUMN
9月26日（水）スタート！

レッドロブスタージャパン株式会社（本社：東京都品川区 代表：大塚啓）が運営するシーフードレストラン「レッドロブスター」は、2018年9月26日(水)より秋の新フェアメニュー5品をご提供いたします。
（一部店舗を除く）

2018年でブランド誕生50周年を迎えたレッドロブスター。
今年はアニバーサリーイヤーとして、新たなチャレンジをする1年と位置付け、様々な取り組みを行っております。

【「秋×シーフード+アメリカン」でレッドロブスター流に表現したメニューの数々！】

食欲の秋、到来！

例年よりも暑い日々が続いた夏が過ぎ、過ごしやすい気温になってきました。

秋は様々な食べ物がおいしい季節。他のどの季節よりも「食」の誘惑が多くなります。

今年のレッドロブスターの秋フェアメニューは「食べるとちょっぴり贅沢気分を味わえる」「丸ごと秋を楽しめる」要素を取り入れながら、きのこ、栗、かぼちゃに代表される秋の食材に海老やサーモンなどのシーフードを組み合わせ、**「レッドロブスターならでは」を一皿に表現いたしました。**

今回ご紹介する5つのメニューはどれも季節感を表現しながらも、レッドロブスターの持つテイストを上手く融合させています。

また、巨峰をはじめとするフレッシュフルーツを使ったレモネードやカクテルもご用意しており、お食事をより一層楽しんで頂けます。オプションのコットンキャンディトッピングを付けるとテーブルがより盛り上がること間違いなし。

秋の夜長に気の合う仲間や家族、友人、恋人など大切な人とのだんらんのひと時をレッドロブスターで。レッドロブスターのキッチンで生み出された「秋×シーフード+アメリカン」のメニューをお楽しみ下さい。

【メニュー内容一覧】



サーモンと帆立の炙りカルパッチョ
～黒トリュフ醤油ソース～

980円(税抜)

脂の乗ったサーモンと柔らかい食感のホタテを炙って旨味と香ばしさを引き出したカルパッチョ。トリュフが持つ豊かで華やかな香りと醤油の香ばしさがマッチした**「黒トリュフ醤油ソース」**でお楽しみください。

※名古屋・大阪・沖縄・長崎・お台場・舞浜エリアでは実施いたしません。



シュリンプ&シルクスイートのポートグラタン

1,380円(税抜)

しっとりとした絹のように滑らかな舌触りが特徴の“シルクスイート”（サツマイモ）。海老と組み合わせせてグラタン風に仕上げました。ケイジャンスパイスがシルクスイートの上品な甘みを引き立て、見事なバランスを生み出しています。

※沖縄・長崎エリアでは扱うサツマイモが異なります。

※レッドロブスター全店にて実施いたします。



たっぷりイクラとボルチーニの贅沢カルボナーラ

1,680円(税抜)

たっぷりのいくらと旨味の強いボルチーニを使用した秋のごちそうカルボナーラ。いくらのプチプチ食感と絶妙な塩味が、ボルチーニ茸の旨味にベストマッチ！

※名古屋・大阪・沖縄・長崎・お台場・舞浜エリアでは実施いたしません。



シュリンプ&ゴルゴンゾーラのパンプキンパイピザ

1,380円(税抜)

ゴルゴンゾーラとサクサクのパイピザの組み合わせ。秋を感じさせるかぼちゃと共に海老を乗せて焼き上げました。ゴルゴンゾーラとはちみつの相性は抜群！絶妙なコクと甘さのバランスが生まれます。

※名古屋・大阪・沖縄・長崎・お台場・舞浜エリアでは実施いたしません。



モンブラン・コブラ

680円(税抜)

あのアップルコブラにライバル登場!?! マロンクリームにクラッシュマロン、仕上げに一粒...マロン・マロン・マロン! な“大人のスイーツ”が完成しました。香り高いラムソースでアクセントを。アップルパイやバニラアイスとの絶妙なコンビネーションをお楽しみください。

※レッドロブスター全店にて実施いたします。



プレミアムフルーツレモネード

(※ノンアルコール)

550円(税抜)

フルーツジャーに入れたフレッシュフルーツとレモネード&ソーダの組み合わせです。
(巨峰・レモン・オレンジ) ※写真上段3種

季節のフレッシュフルーツカクテル

(※アルコール)

650円(税抜)

ルジェペア(洋梨リキュール)とフレッシュフルーツを組み合わせたカクテルです。(巨峰・レモン)
※写真下段2種

←※「ふわしゅわ!おいしさ」を楽しんで頂ける
コットンキャンディのトッピングもご用意しております。
(+150円(税抜))

【LOBSTER'S KITCHEN IN AUTUMN 開催概要】

<開催期間>

2018年9月26日(水)～11月中旬(予定) ※在庫がなくなり次第販売終了いたします。

<実施店舗>

- ・東京都：練馬関町店、上板橋店、武蔵野関前店、北小岩店、上池台店、多摩境店
- ・神奈川県：江ノ島店、新本牧店、大和店、東戸塚店、つきみ野店、逗子店
- ・千葉県：新松戸店、みつわ台店
- ・埼玉県：川口店
- ・栃木県：宇都宮店
- ・山梨県：甲府店

※お台場店、舞浜イクスピアリ店、名古屋港ガーデンピア店、ユニバーサル・シティウォーク大阪店、ハウステンボス店、沖縄国際通り店、沖縄北谷店の7店舗は「シュリンプとサツマイモのボートグラタン」「モンブラン・コブラ」のみ実施いたします。なお、ハウステンボス店、沖縄国際通り店、沖縄北谷店の3店舗ではドリンクメニューは未実施となります。

【シーフードレストラン レッドロブスター】とは

1968年アメリカで誕生し、2018年でブランド誕生50周年を迎えました。

レッドロブスター最大の武器は何といっ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。

【twitter】@RedLobsterJapan

【facebook】<http://www.facebook.com/redlobster.jp/>

【Instagram】https://www.instagram.com/redlobsterjapan_official/

<本件に関するお問合せ先>

会 社 名 レッドロブスタージャパン株式会社
所 在 地 東京都品川区勝島1-3-49 加瀬ビル116 8階
担 当 者 企画広報 古川
連 絡 先 TEL:03-6451-1726 FAX:03-6451-1722
Mail:koho@redlobster.jp