



一皿の向こうに見える、多様な風土、歴史、食文化を感じる旅へ
LOBSTER WORLD CRUISE (ロブスターワールドクルーズ)
ラストクルーズは「北極海」へ!
10月1日 (火) 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、2019年10月1日(火)より2019年年間フェア「LOBSTER WORLD CRUISE (ロブスターワールドクルーズ)」最後のクルーズとして北極海 編をスタートいたします。

【最終回を飾るのは“北極海”】

北極海はユーラシア大陸・グリーンランド・北アメリカ大陸などによって囲まれた海で、アメリカ、ロシア、カナダ、デンマーク、ノルウェーの5カ国に囲まれています。高緯度に存在するため、北極点周辺は一年中、その後も冬になると氷に覆われます。その土地でしか見られない調理法や食材を使ったメニューの数々は魅力的なものばかり。

ロブスターワールドクルーズ、最後の航海は北極海の周辺国をご案内いたします。

【メニュー内容一覧】



“美食の街”の人気者

イクラとキャビアのジュエル・スモーブロー

1,080円(税抜)

デンマーク

美食の街・デンマーク。オープンサンドの起源であり、デンマークの一般的な国民食である“スモーブロー”。贅沢にイクラとキャビアをダブルでトッピングしました。たっぷりの具材を乗せて楽しむ、目で見て美しく食べておいしい一品です。



ロシアのソウルフード

リブローズとシーフードの

ロシア風BBQプレート

2,980円(税抜)

ロシア

“シャシリク”と呼ばれる人気のロシア風BBQをアレンジした一品は見た目も食べ応えもボリューム満点! 赤ワインを入れた特製ソースが味の決め手。ビーフ・野菜・シーフードを一度に楽しめる贅沢なプレートです。



**白銀と流氷の海で育った
アラスカ産白子とタラの
アンチョビバター仕立て**

1,280円(税抜)

アラスカ

流氷の浮かぶ厳寒な海で育った完熟の白子とタラをフライにし、コクのあるアンチョビバターとケイジャンスパイスを掛けて仕上げました。たっぷりの野菜とともに楽しみ下さい。



**雄大な自然とフィヨルドの地
ノルウェー産アトランティックサーモンの
レモングリル**

1,680円(税抜)

ノルウェー

大自然の恵みをたっぷりと受けて育ったサーモンはシンプルにグリルで。レモン・バター・ディルの組み合わせで食べるのがノルウェーでの定番です。



**(左) リンゴンベリー・スプラッシュ
(ノンアルコール)**

550円(税抜)

ビタミンCが豊富な北欧のスーパーフード“リンゴンベリー（こけもも）”とラズベリーやブルーベリーと組み合わせてベリー尽くしに仕上げたノンアルコールドリンクです。

**(右) アークティックオーシャン
(アルコール)**

650円(税抜)

ヨーグルトリキュールで爽やかに仕上げたウォッカベースのアルコールカクテル。流氷と海の織り成す青と白のコントラストが美しい北極海をイメージしました。

【ロブスターワールドクルーズ 第3弾：北極海編 開催概要】

<開催期間>

2019年10月1日（火）～12月上旬（予定） ※在庫がなくなり次第販売終了いたします。

<実施店舗>

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・沖縄北谷店を除く全店

【2019テーマ『LOBSTER WORLD CRUISE（ロブスターワールドクルーズ）』とは

世界にはたくさんの海が広がっています。その周りにはたくさんの国があり、海と共にある国ごとの多様な風土や歴史、文化などを期限とした様々な料理が存在しています。それは、姿形を変えながらも今も脈々と続いている大切なものです。

これまでも世界中のシーフードを様々な形でご提供してきたレッドロブスター。

今年は「シーフード」そのものだけでなく、海の周りに広がる土地ごとの特色を生かしながらも、レッドロブスターのエッセンスを注ぎ込んだアレンジメニューの開発にチャレンジいたします。

全3回で構成される本フェアでは、新しい出会いや思いがけない発見をお楽しみ頂けることでしょう。

【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た、世界最大の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。