



この冬はグランドメニューに新メニューが続々登場！
冬のごちそうシーフードで贅沢気分！
12月5日（木）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12月5日（木）よりグランドメニューの改訂を行います。今回の改訂では、人気のメニューをブラッシュアップさせながらも、より幅広い年齢層のお客様にお楽しみ頂けるようなメニュー構成にいたしました。初めてご来店頂くお客様にもレッドロブスターの魅力を感じて頂けるようなワンプレートメニューも取り入れております。

また、同日より冬季限定メニュー3品を販売いたします（一部店舗除く）。“冬のごちそう”をテーマに、クリスマスなどイベントの多いこの季節にふさわしいおすすめメニューをラインナップいたしました。

【冬のごちそうシーフードメニューご紹介】



**ロブスター&
フォアグラと牛フィレ肉のロッシェニ**
3,680円（税抜）

柔らかい牛フィレ肉をミディアムレアで焼き、フランス産の最高級フォアグラを乗せて仕上げました。プリプリのロブスターの組み合わせはまさに“冬のごちそう”です。



**イカミソースの
シーフードポット・ツインズ**
1,990円（税抜）

新鮮なイカの中にケイジャンピラフを詰め込んだ“レッドロブスター風イカめし”と海老や野菜をイカスミでお楽しみ頂く一品。お好みでニンニクを効かせたアイオリソースとともにお召し上がりください。



焼きミナミタラバガニ(300g)
4,290円（税抜）

カニの旨味や風味がギュッと詰まった焼きタラバガニは甲殻類好きにはたまらない一品です。

<Winter Special Menu “冬のごちそう”メニュー>

<開催期間>

2019年12月5日（木）～2月末 ※在庫がなくなり次第販売終了いたします。

<実施店舗>

全国のレッドロブスター20店舗（対象外店舗は下記の通りです）

※焼きミナミタラバガニは舞浜イクスピアリ店・ユニバーサル・シティウォーク大阪店・名古屋港ガーデンピア店では未実施となります。

※ハウステンボス店・沖縄国際通り店・沖縄北谷店では“冬のごちそうシーフードメニュー3品”は未実施となります。

その他にも、リニューアルさせて頂くグランドメニューから一部を抜粋しご紹介させていただきます。

【グランドメニュー改訂 主な新メニュー】



**イクラとキャビアの
ジュエル・スモーブロー**
1,290円 (税抜)

イクラとキャビアを贅沢にトッピングしたスモーブロー。たっぷりの具材を楽しむ、目で見て美しく食べておいしい一品です。



オイスターのウニソース焼き
3ピース 1,190円 (税抜)

濃厚なウニソースをたっぷり塗って焼き上げました。お酒との相性も抜群です。
※一部店舗ではピース売りが異なります。



ラグジュアリー・シーフードサラダ
1,690円 (税抜)

まさに「シーフードレストランのシーフードサラダ」！宝石のように輝いたっぷりの具材をお楽しみ頂けるサラダです。



ライブロブスター (ウニソース)
5,290円 (税抜)

ウニソースをたっぷり塗って、焼き上げました。濃いめの味わいはお酒との相性もバッチリです。
※価格はレギュラーサイズの価格です。



レッドロブスタークラシックトリオ
2,990円 (税抜)

レッドロブスターの王道・人気メニューを組み合わせたコンビネーションプレート。ロブスターの黄金焼き・ミニエリア・ミートプロシエットの組み合わせです。
※一部店舗ではお取り扱いがございません。



キーライムパイ
650円 (税抜)

フロリダ名産“キーライム”を使ったご当地スイーツ。お食事の後でもさっぱりとお楽しみ頂ける爽やかな風味のケーキです。

<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