

報道関係各位

季節の美味しさをとことん楽しむ！レッドロブスター×ロッジの美味しいメニューがパワーアップして登場！

「良い道具を選ぶことが、美味しい料理を作る第一歩」 REDLOBSTER meets LODGE第2弾 2020年9月24日（木）スタート！

シーフードレストラン「レッドロブスター」は2020年9月24日(木)より、キャストアイアンメーカー「LODGE（ロッジ）」とのコラボレーションメニューを販売いたします。季節の食材やシーフードをスキレット・ダッチオーブンで旨味を引き出し仕上げました。見た目も味わいもお楽しみ頂けるメニューとなっております。

シーフードレストラン「レッドロブスター」は株式会社エイアンドエフのキャストアイアンメーカー「LODGE（ロッジ）」とのコラボレーションメニューを実施いたします。

キャストアイアン（鋳鉄）の調理器具であるスキレットやダッチオーブンなどを使用し、季節の食材を用いながら見た目も味わいもお楽しみ頂けるメニューを展開して参ります。



【レッドロブスターとLODGEの出会い】

レッドロブスターではこれまで、「素材」や「調理法」にこだわりを持って料理を提供して参りました。

それらは美味しい料理を作る要素ではありますが、さらに新しい視点で料理への付加価値を感じて頂くためにはどうすべきか—— さらに美味しい料理に出会うために、注目したのはこだわりのある「調理器具」。キャストアイアンメーカーの老舗であるロッジが作り出す鋳物の調理器具はどれもこだわりのあるものばかり。素材の良さ・旨味を引き出すことに長けており、レッドロブスターにとってこれまでにない発見がありました。

本企画は2020年2月よりスタートいたしました「「良い道具を選ぶことが、美味しい料理を作る第一歩」 RED LOBSTER meets LODGE」の第2弾でございます。

(LODGEについて詳しくはこちら <https://www.lodge-cooking.com/>)

- ロブスター＆サーモンのハチャプリ風パイ包み～こぼれイクラとトリュフソース～ 1,590円(税抜)



ロブスターとサーモン、ベーコンをしっとりとした食感のグラタン風に仕上げ、パイに包んで焼き上げました。とろり濃厚な黄身とイクラ、ほんのり香るトリュフをご一緒にお楽しみください。

※スキレット6 1/2インチを使用しています。

<未実施店舗>

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、沖縄北谷店、ハウステンボス店

- 天使の海老とクワトロチーズのパネシュリンプ 1,390円(税抜)



“天国に一番近い島” ニューカレドニア育ちの「天使の海老」を贅沢に使い、4種のチーズをブレンドしたチーズフォンデュ。チキンやグリルした野菜と一緒にとろ〜りとろけるチーズをたっぷり付けてお召し上がりください。

※スキレット6 1/2インチを使用しています。

<未実施店舗>

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、沖縄北谷店、ハウステンボス店

- シュリンプ&サルシッチャのワイルドパエリア 2,490円(税抜)



海老やソーセージ、きのこ、野菜を具沢山に仕上げたパエリア。ブラックペッパーを効かせたスパイシーな味わいがクセになります。山盛りのルッコラとギュッと搾ったレモンで爽やかさアップ！

※スキレット9インチを使用しています。

<未実施店舗>

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、沖縄北谷店、ハウステンボス店

- ケイジャンラムチョップ&ロブスターテールグリル 3,290円(税抜)



じっくりとマリネしたラムチョップをビールを使って焼き上げました。臭みがなく柔らかでジューシーなラムはロブスターとベストコンビ。アクセントのケイジャンスパイスが決め手です。

※スキレット9インチを使用しています。

<未実施店舗>

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、沖縄北谷店、ハウステンボス店

- 漁師風クラム・パツァ 3,490円（税抜）



7種類の貝を使い、シンプルに仕上げた豪快な貝鍋。それぞれの旨味がふんだんに溶け込んだスープは海の恵みをそのまま感じられます。残ったスープにはガーリックブレッドを浸してお召し上がりください。

※7種の貝…ホッキ貝、マテ貝、ツブ貝、ヒオウギ貝、ムール貝、パーナ貝、あさり

※キッチンオーヴンループハンドル10 1/4インチを使用しています。

<実施店舗>

江ノ島店・上池台店・北小岩店・上板橋店・川口店・お台場店・大和店・武蔵野関前店

- 「良い道具を選ぶことが、美味しい料理を作る第一歩」RED LOBSTER meets LODGE Vol. 2

<販売期間>

2020年9月24日（木）～11月下旬 ※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、お台場店、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、逗子店
- ・千葉県：新松戸店、みつわ台店、舞浜イクスピアリ店
- ・埼玉県：川口店
- ・山梨県：甲府店

計17店舗

※各店舗の実施メニューは各メニュー紹介をご参照下さい。

※公式HP内の特設ページは24日（木）より公開予定でございます。

<http://www.redlobster.jp/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000040.000032855.html>

レッドロブスタージャパン株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/32855

<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 ブランドマーケティング部

連 絡 先 TEL:03-6451-1726 FAX:03-6451-1722

Mail:koho@redlobster.jp