

「今日はどのロブスターにする？」選べる3種類の味が楽しい「ロブスター（ハーフ）」登場！

2021年11月8日(月)よりレッドロブスター全店で販売開始

シーフードレストラン「レッドロブスター」では2021年11月8日(月)より「ロブスター（ハーフ）」メニューの販売を開始いたします。定番のマヨネーズソースから新登場の麻辣ソースまで、3種類の味をご用意いたしました。大きさも価格もお手頃にお楽しみ頂けるハーフサイズのロブスターメニューでございます。

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）が運営するシーフードレストラン「レッドロブスター」では、2021年11月8日（月）より選べる3種類の味を楽しめる「ロブスター（ハーフ）」の販売を開始いたします。

高級食材とも言われるロブスターを気軽にお召し上がり頂くきっかけとして、また、様々なタイプの味わいで楽しめるロブスターの魅力を知って頂きたく、大きさも価格もお手頃にご用意させて頂きました。



ロブスター(ハーフ)各種2,190円(税込2,409円)

今回ご提供させて頂くロブスター（ハーフ）3種の味をご紹介します。

- 麻辣ソース 2,190円(税込2,409円)



ロブスター(ハーフ)麻辣ソース

ピリッと唐辛子と山椒のハーモニーが刺激的！ついお酒が進んでしまう麻辣ソース仕立てのロブスターです。

- ガーリックグリル 2,190円(税込2,409円)



ロブスター(ハーフ)ガーリックグリル

ガツン！と香るガーリックの風味が食欲増進！スタミナアップにもぴったりの味わいのロブスターです。

- マヨネーズソース 2,190円(税込2,409円)



ロブスター(ハーフ)マヨネーズソース

定番人気の安定感！たくさんのお客様に長年愛される秘伝のマヨネーズソースで焼き上げたロブスターです。

3種類の味わいのロブスターをお楽しみ下さい。

<販売メニュー>

価格は全て2,190円(税込2,409円)でございます。

- ・ロブスター(ハーフ)
- マヨネーズソース
- ガーリックグリル
- 麻辣ソース

<販売期間>

2021年11月8日(月)～12月5日(日)

※ご注文後にご提供までにお時間を頂く場合がございます。

<実施店舗>

レッドロブスター21店舗全店にて実施

- ・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、お台場店
- ・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
- ・愛知県：名古屋港ガーデンピア店
- ・大阪府：ユニバーサル・シティウォーク大阪店
- ・長崎県：ハウステンボス店
- ・沖縄県：沖縄北谷店

【新型コロナウイルス感染拡大防止への取り組みについて】

レッドロブスターでは、お客様に安全な環境で安心してお食事をして頂くために、そして従業員に安心して働いてもらうために「安心・安全」を確保するための様々な取り組みを行っております。

店舗営業に関するお知らせ、感染拡大防止への取り組みに関しては下記をご確認ください。

【新型コロナウイルス感染拡大防止策について】

<http://www.redlobster.jp/covid19>

【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、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や、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。

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 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-1-5 RLビル

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