

ロブスター・アワビ・ステーキなどごちそうを代表する食材が大集合！ 大切な人との素敵な時間を彩る「冬のごちそう」メニュー初登場

2021年12月7日(火)からレッドロブスター全店で販売開始

全米No.1シーフードレストラン「レッドロブスター」を運営する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 以下:レッドロブスタージャパン)は、レッドロブスター全店にて「冬のごちそう」新メニューを2021年12月7日(火)より販売開始いたします。



「大切な人との素敵な時間を彩る、特別なメニュー」をテーマに、この季節にお召し上がり頂きたい「冬のごちそう」メニューを新しくご用意。ロブスターやアワビ、フィレ肉のステーキなどごちそうを代表する食材を使用しており、クリスマスや大晦日、年末年始などのイベント行事が多いこの季節にふさわしいメニューに仕上がりました。

スパイニーロブスター&牛フィレ肉のトゥルヌド〜トリュフ風味〜

商品名:・スパイニーロブスター & フィレ肉のトゥルヌド〜トリュフ風味〜

価格: 3,790 円(税込 4,169 円)

販売時期: 2021年12月7日(火)~2022年1月末

※在庫がなくなり次第販売終了いたします。

ガーリックバターで仕上げたスパイニーロブスターと上質な赤身のフィレステーキをワンプレートで楽しむ「冬のごちそう」です。芳醇な赤ワインソースとトリュフの風味に心が躍ります。

※トゥルヌドとは…フランス料理に使われる専門用語。牛フィレ肉を円柱状にカットし、周りにベーコンを巻き付けて焼いたステーキを指す。



アワビ・ツインズ〜チャイニーズチリソース〜

商品名: アワビ・ツインズ〜チャイニーズチリソース〜

価格: 1,990 円(税込 2,189 円)

販売時期: 2021年12月7日(火)~2022年1月末

※在庫がなくなり次第販売終了いたします。

丸ごと揚げたアワビを贅沢にダブルで! たっぶりの野菜と共に豆板醤ベースのチリソースで仕上げました。お酒との相性も抜群です。



漁師風ブイヤベース（ガーリックブレッド&アイオリソース付）

商品名：漁師風ブイヤベース（ガーリックブレッド&アイオリソース付）

価格：3,490 円(税込 3,839 円)

販売時期：2021 年 12 月 7 日(火)～2022 年 1 月末

※在庫がなくなり次第販売終了いたします。

旨味たっぷりのスープを楽しむブイヤベースは、シーフードやチキン、野菜が入って具沢山。スキレットで熱々が嬉しい！この季節を代表する定番メニューです。



関連サイト

最新情報は、随時SNSアカウントから発信しております。
ぜひチェックしてください。

- 【レッドロブスタージャパン公式HP】 : <http://www.redlobster.jp/>
- 【レッドロブスタージャパン公式Twitter】 : <https://twitter.com/RedLobsterJapan>
- 【レッドロブスタージャパン公式Instagram】 : https://www.instagram.com/redlobsterjapan_official/?hl=ja

企業概要

【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。

