

日本上陸40周年企画第一弾 幸せを“かき集める”「牡蠣」で良い1年を！

オイスターフェスティバルが1月8日(土)からスタート

旨味&栄養たっぷりの牡蠣を使った新作料理やグランドメニューから、絶品牡蠣料理3品を厳選

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)が、2022年の日本上陸40周年記念企画第一弾として、オイスターフェスティバルを2022年1月8日(土)より開始いたします。



このたび、レッドロブスター日本上陸40周年の記念企画第一弾として、冬が特に美味しい季節の牡蠣をふんだんに使った「オイスターフェスティバル」をスタート。旨味も栄養もたっぷりの牡蠣を使った自慢のメニューの中から厳選した3品を提供いたします。

今回、牡蠣好き必食のCOLDオイスター(生牡蠣)はもちろん、濃厚な旨味の牡蠣とコクのあるクリームスープが相性抜群のスープパスタが初登場。さらにグランドメニューから、大粒の牡蠣とガーリックの風味が食欲を刺激するアヒージョがラインナップ。

「牡蠣」は昔から祝いの意味を示す“賀喜”に通ずる縁起物として親しまれてきました。幸せを“かき集める”牡蠣で良い1年の始まりを、ぜひ「レッドロブスター」で。

これからも地域の皆様に愛され続けるレストランとして感謝の気持ちを忘れずにスタッフ一同努めて参ります。レッドロブスタージャパン40周年を盛り上げていくため、今後続々と新しいコンテンツをご用意していきますので、引き続きご愛顧いただけますようお願いいたします。

尚、本メニューは、舞浜イクスピアリ・名古屋港ガーデンピア店の2店舗では実施いたしませんので、ご了承ください。

オイスター∞(エイト)

- ・料理名：オイスター∞(エイト)
- ・価格：1,590円(税込1,749円)
※COLDオイスター単品 1ピース 490円(税込539円)
- ・詳細：牡蠣好き必食！ COLDオイスター(生牡蠣)が贅沢にも8個並んだワンプレートは、キラキラと輝き、まるで宝石のよう。シンプルにレモンを搾って食べるもよし、3種のオリジナルソースで楽しむもよし！
口いっぱい広がる幸せをご堪能あれ！
3種のソース：カクテルソース、アンチョビペッパー、イタリアン野菜のマリネwithホワイトビネガー
- ・備考：当店の牡蠣は、高い基準の衛生管理をクリアした安全な牡蠣を使用しておりますが、栄養価が非常に高い分、食べ過ぎや体調の優れない方(風邪気味の方、疲労気味の方)、高齢、幼少、妊娠中の方はご注意ください。
ご遠慮下さい。
※在庫がなくなり次第終了となります。



オイスターとアスパラのクリームスープパスタ

- ・料理名：オイスターとアスパラのクリームスープパスタ
- ・価格：1,490円(税込1,639円)
- ・詳細：濃厚な旨味の牡蠣と食感の良いアスパラを使い、コクのあるクリームスープで仕上げました。一口食べると身体がほっこり、心はにっこり。優しい味わいのパスタです。
※在庫がなくなり次第終了となります。



オイスター・アヒージョ

- ・料理名：オイスター・アヒージョ
- ・価格：990円(税込1,089円)
- ・詳細：大粒の牡蠣がゴロゴロと入り、ガーリックの風味が食欲を刺激するアヒージョ。お好みでバケットと共にお楽しみ下さい。
※バケット3枚 150円(税込165円)

