

心躍る春の訪れを、豪華食材のコンビネーションで華やかに演出
レッドロブスター春の豪華新メニューが2月1日(火)よりスタート
 サーフ&ターフの贅沢ワンプレートやこれから旬の苺を使った豪華デザートが登場

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、グランドメニューの一部リニューアル並びに春の豪華新メニューを2022年2月1日(火)より開始いたします。



このたび、春の訪れを迎えるのにぴったりの豪華新メニューが登場いたします。カナダ産ロブスターの黄金焼きとロースの中でも最高級の部位を使用したリブロースステーキという極上の組み合わせのワンプレートがグランドメニューに新登場。また、バレンタインデーやホワイトデーにもぴったりなたっぷり苺と2種のサクサクパイ生地のタルトを組み合わせた贅沢スイーツがラインナップ。

2月は、冬が終わりに近づき、少しずつ春の気配を感じさせる季節。心が躍る春の訪れをぜひ「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。

【新グランドメニュー】ロブスターテールの黄金焼き&リブロースステーキ

- ・料理名：ロブスターテールの黄金焼き&リブロースステーキ
- ・価格：3,790円(税込4,169円)
- ・詳細：カナダ産ロブスターの肉厚なテール部分を特製マヨネーズソースでふっくらと焼き上げました。サーロインと並ぶ最高級の部位で柔らかく濃厚な旨味のリブステーキと組み合わせた極上コンビをお楽しみ下さい。
- ・備考：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、ハウステンボス店での提供はありません。



【季節限定メニュー】ラブリー・ヘブンリー・ストロベリー～チョコ&チーズのパイタルト～

- ・料理名：ラブリー・ヘブンリー・ストロベリー
～チョコ&チーズのパイタルト～
- ・価格：750円(税込825円)
- ・詳細：2種のパイタルトとたっぷり苺のおいしい組み合わせ。
様々な形でデコレーションした苺がSoCute!!
この季節に食べたくなるLovelyなデザートです。
- ・備考：※4月終了予定
※早期終了の場合がございます。
※在庫がなくなり次第終了となります。



レッドロブスター40周年について

1968年、アメリカ、フロリダ州レイクランドに第1号店をオープン。現在ではアメリカ国内700店舗を有し、NO.1シーフードレストランとしてお客様に愛されるレストランとなりました。また、日本では、1982年にジャスコ株式会社(現在:イオン株式会社)が、アメリカのゼネラル・ミルズ子会社のレッドロブスターと業務提携し、日本、六本木に1号店をオープン。翌年1983年、江の島に2号店をオープン。1号店である六本木店が閉店後、レッドロブスター店舗では最も歴史が長い店舗となります。現在は日本全国21店舗(2月より20店舗)を展開しており、2022年で日本上陸40周年を迎えます。



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】 : <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

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、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。