

MONSTER SHOOTER

モンスターシューター

1,590円(税込1,749円)

数量
限定

オイスターシューターの定義も見た目も
想像を超えたモンスター、召喚!

思わず写真を撮りたくなるようなインパクト大の
岩牡蠣をシューター仕立てでご用意いたしました。

お好みの大きさに切り分けて個性豊かなソースとともに楽しみ下さい。

オイスター
シューター

トマトジュースで割ったウォッカなどのお酒と一緒にショットグラスで
楽しむ、アメリカ西海岸発祥の牡蠣の食べ方。

愛媛県産
「岩牡蠣」

徹底した衛生管理のもと約4年かけて育てられ、肉厚でふっくらした
身が特徴。芳醇な磯の香と溢れ出るクリーミーで濃厚な旨味が絶品!

大分県産
「冠地どり」

旨味成分が豊富で肉質は柔らかく程よい弾力を持つ。日本国内初となる
鳥骨鶏を交配した地鶏。

冠地どりの
生ハムタルタル
ソース

ひよこ豆の
スイート
チリソース



広島県瀬戸内
レモン農園
「レモスコ」

*厳選した食材を使用しているため、ご用意出来る数に限りがございます。
当日品切れの場合もございますのでご了承下さい。

アメリカンクラシックなメニューと 国産ブランド食材の出会い



アメリカにルーツを持つレッドロブスター。
日本へ上陸してから40年間、日本ならではのテイストを
取り入れ本国のレッドロブスターにはない独自のメニューを
展開して参りました。
もっともっと「美味しい!」を体験して頂くために——
新たなチャレンジとして
「日本が誇るブランド食材」を使い
「アメリカの代表的な料理」を表現。
素敵な出会いから生み出される
新たな美味しさをお楽しみ下さい。

数量
限定

40
SINCE 1982
JPN 40TH ANNIVERSARY

※希少な国産ブランド食材を使用しているため、数に限りがあり品切れの場合がございます。

ポキ	ハワイ語で「切身」を意味し、魚介類の切身に塩、醤油、ごま油、香味野菜などを混ぜ込んで調理した料理。
タコス	TEX-MEX(テックス・メックス)=メキシコ風アメリカ料理の代表格。Uの字に揚げたトルティーヤに具材を挟んで頂く料理。

山梨県産「富士の介」	国内屈指の名峰と名水の地で育ったブランドサーモンで、キングサーモンとニジマスの交配種。
------------	---

富士のポキ・タコス

1,690円(税込1,859円)

Fuji's poke tacos

「富士の介」サーモン、アボカド、トマトを使ったポキを
パリッ食感のトルティーヤで包んだボリュームなタコス。
豪快に手づかみで食べるのがアメリカ流!

ハッピー♡フライドマッシュルーム

1,390円(税込1,529円)

Happy ♡ Fried Mushroom

旨味たっぷりで贅沢な肉厚感のしいたけをさっくり衣で
ふんわりと仕上げました。
口いっぱいに芳醇な香りが広がり、
「しあわせ」気分になります。
北海道産ホタテフライとの食感の違いも楽しい一品です。
バターミルクランチソースとの相性も◎!

フライドマッシュルーム	アメリカンダイナーやバーではおなじみのホットアペタイザー。
-------------	-------------------------------

北海道産「ホタテ」	漁獲量日本一かつ日本最北端の場所で水揚げされ、甘く濃厚な味わいとギュッと締まった弾力ある歯ごたえが特徴。
-----------	--

長崎県産「しあわせしいたけ」	九州では唯一の特別な品種。雲仙山麓の綺麗な水で育った通常の2倍の重量がある肉厚の生椎茸。旨味成分たっぷりで贅沢な肉厚感を楽しめる。
----------------	---

チキンオーバーライス	スパイシーな鶏肉をターメリックやサフランで炊き上げたライスの上にのせ、たっぷりの野菜と楽しむワンプレート。ニューヨークで愛される定番メニュー。
------------	---

愛知県産「名古屋コーチン」	日本三大地鶏の代表格。肉質は弾力に富み、良く締まって歯ごたえがありコクのある旨味を感じられる。
---------------	---

チキンオーバーライス

2,890円(税込3,179円)

Chicken over rice

スパイスを効かせグリルした「名古屋コーチン」を
かの有名なヨンダソースで仕上げ、
たっぷりの野菜とともにオンザライス!
一口、もう一口とどんどん進む甘辛い味わいが
クセになります。