

Winter Special²⁰²²⁻²⁰²³ selection

大切な人との素敵な時間を彩る、特別なメニュー。

厳選された食材で作上げた豪華なラインナップが勢揃い。

“冬のごちそう”をテーマに、

この季節にぴったりな3品をご用意いたしました。

一緒に
いかが
ですか？

パン	300円 (税込 330円)
バケット	3枚 150円 (税込 165円)
ガーリックブレッド	(ハーフ) 590円 (税込 649円)
	(フル) 990円 (税込 1,089円)

ロブスターのウニ焼き&黒毛和牛サーロインステーキ
〜スモーキーソース仕立て〜 4,290円 (税込4,719円)

Grilled Lobster with Sea Urchin Sauce & Kuroge Wagyu Sirloin Steak ~Smoky Sauce~
香り高いウニソースでグリルしたロブスターと上品な旨味と柔らかな肉質が特徴の黒毛和牛サーロインステーキのごちそうコンビ。風味豊かなスモーキーソースと一緒に召し上がり下さい。

黒毛和牛のビーフシチュー 1,790円 (税込1,969円)

Kuroge Wagyu Beef Stew

赤ワインを使用したデミグラスソースでコクのある味付に仕上げたビーフシチュー。黒毛和牛の上品な旨味で贅沢気分を味わえる一品です。セルフィーユ香るクリームチーズがアクセントに。

RED LOBSTER
SEAFOOD · LIVE LOBSTER

シーフードメドレー 2,890円 (税込3,179円)

Seafood medley

見て楽しい色鮮やかで華やかなひと鍋。
5種類のシーフードと野菜がケイジャントマトソースの中で織りなす魅惑のメドレーをお楽しみ下さい。

手づかみで食べるのが
レッドロブスター流！