

レッドロブスターのイースターは魚卵フェス？ ～LOBSTER EASTER～

いくら・キャビア・とびっこ……。アメリカ本場の全米 No.1 シーフードレストランでイースターをお祝い

世界で720店舗展開する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、国内20店舗の全店にて、2023年3月14日か

らフェアメニュー「LOBSTER EASTER」がスタート致します。

• キャンペーン概要



これが「レッドロブスターのイースター」！卵は卵でも「魚卵」をテーマにしたメニューをご提供いたします。目で見て楽しく、食べておいしい！五感を刺激するメニューたちはイースターにぴったりなラインナップです。魚卵を使った RAN♪RAN♪で素敵なシーフードイースターをお楽しみください。＜イースターとは？＞キリストの復活と春の訪れを祝うお祭り。欧米では家族でごちそうを食べてお祝いするのが一般的で、主にイースターのモチーフである「卵」を使った料理が親しまれています。

• いくらとキャビアのジュエルパリスワール

価格：990円（税込1,089円）

詳細：滑らかな舌触りのヴィシソワーズにいくら・キャビア・とびっこの3種の魚卵をトッピング。宝石のようにきらめく美しさに思わずうっとり…

プチプチ食感を楽しみながらよく混ぜてお召し上がりください。

※ヴィシソワーズ…じゃがいもの冷製スープ

【パリスワールとは…】

ヴィシソワーズとコンソメゼリーを組み合わせパリの夕暮れをイメージした冷製スープ。今回はゼリーの代わりに魚卵を使い表現いたしました。



• エッグエッグベネディクト

価格：1,390円（税込1,529円）

詳細：スモークサーモンとほうれん草をパンの上に重ね、ポーチドエッグと いくら の“Wエッグ”をオン。とろ〜りとろける黄身と風味豊かな オランダーズソースの濃厚なハーモニーが贅沢な一品です。

【オランダーズソースとは？】

エッグベネディクトに欠かせない、フレンチでは定番のバターを使った濃厚で風味豊かな味わいのソース。



• ロッキーマウンテンステーキ ~とびっこチミチュリソース&とびっこタルタルソース~

(約500~600g) (2~4名様向け)

価格：3,800円（税込4,180円）

詳細：イースターに塊肉を食べるといふアメリカの習慣に合わせて、豪快なポークステーキを低温調理でジューシーかつ柔らかな仕上がりに。とびっこを使った2種の魚卵ソースでお楽しみください。

【チミチュリソースとは…】

南米ではポピュラーな万能ソース。玉ねぎやんにくがたっぷりビネガーの酸味が絶妙で、お肉をさっぱりと食べられます。

