

世界の収穫祭

RED LOBSTER HARVEST FESTIVALS
AROUND THE WORLD
2023 AUTUMN

実りの秋がやってきた!

毎年この季節は1年間の収穫をお祝いして、世界の様々な場所で収穫祭が行われます。それぞれの土地の特産物や歴史によって異なる収穫祭はバラエティ豊かでユニークなものがたくさん。

今回は3つの収穫祭から考案したオリジナルメニューをご用意いたしました。

トリュフ香るきのこのクリーミーリゾット

2,990円(税込3,289円)

Creamy truffle risotto with seasonal mushrooms and smoky bacon

トリュフとチーズをたっぷりと削って楽しむ、きのこことベーコンのリゾット。ふんわりと広がる濃厚なトリュフの香りは“贅沢感と幸福感の二重奏”。幸せなハーモニーをお楽しみ下さい。



イタリア・ピエモンテ
「アルパのトリュフ祭り」より

【イタリア・ピエモンテ「アルパのトリュフ祭り」とは】

毎年10月中旬～11月中旬に行われるトリュフ・ワイン・チーズを一度に楽しめるお祭り。街のあちこちにトリュフ料理が並び、高級品の見本市も開催されるなどまさにトリュフ尽くし。

情熱のシュリンプカダイフ

1,290円(税込1,419円)

Shrimp kadaif with bravas sauce

バリバリ食感のカダイフに包まれたプリプリ食感の海老。たっぷりトマトに唐辛子やにんにくを加えスパイシーに仕上げた“ブラバスソース”と合わせたら、思わず踊りだしてしまいそうなご機嫌な組み合わせが完成です。



スペイン・バレンシア
「トマト祭り」より

【スペイン・バレンシア「トマト祭り」とは】

毎年8月の最終水曜日に行われ、「トマト投げ祭り」とも表現されるほど、大勢の参加者により投げ合われるトマトにより街中が真っ赤に染まる景色が広がる世界的に人気を誇るお祭り。

オータムパーセル ～秋の味覚のパイ包み～

1,990円(税込2,189円)

Autumn parcel mushrooms and smoke salmon, sausage wrapped in thin pastry

スモークサーモンやソーセージ、きのこことチーズなどたくさんの具材を包み込んで焼き上げたパイ包み。濃厚な赤ワインデミソースに思わずバリジャンもトリコ!?



フランス・ボルドー
「ボヌ栄光の3日間」より

【フランス・ボルドー「ボヌ栄光の3日間」とは】

毎年11月の第3週から行われる、フランスで最も有名なワイン祭り。イベントの始まりには「ブルゴーニュ利き酒騎士団」が新人入団式と晩餐会を開催し、華やかにお祭りが開幕する。期間中はボヌの広場にブルゴーニュ名物の屋台がびっしりと並び。

秋の味覚がぎゅっしり!

※赤ワインを使ったソースを使用しているため、お子様やお車でお越しの方や妊娠中の方はご注意ください。