

ロブスターの春漁解禁で旬のロブスターを堪能できるフェア開催
新商品には焦がしバターとたっぷりチーズの濃厚パスタやフライドロブスターなど計 5 品登場！
～LOBSTER FEST 2024～
全国レッドロブスターにて 5 月 14 日より発売開始！

世界で700店舗展開する全米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、国内21店舗の全店にて、2024年5月14日（火）からフェアメニュー「LOBSTER FEST 2024」をスタート致します。

【キャンペーン概要】

今年も、ロブスターの名産地であるカナダ・ノバスコシア州でロブスター漁が解禁されました。一般的に、ロブスター漁期は、5月～6月と、12月の年2回と定められており、中でも5月～6月にかけて獲れるロブスターを「春漁」と呼んでいます。1年を通して最も身の詰まった品質の高いロブスターが水揚げされる時期とされています。

今年も身入り抜群で、プリとした食感に甘みのある味わいのロブスターが水揚げされています。レッドロブスターでは、この機会に気軽にロブスターを楽しんでいただき、美味しさを知っていただくべく、旬のロブスターを使った計5品のフェアメニューを提供する「LOBSTER FEST 2024」を期間限定・数量限定で開催します。



フェアメニュー

フライドロブスター ～半熟卵のごちそうタルタル～

価格：2,990円（税込3,289円）

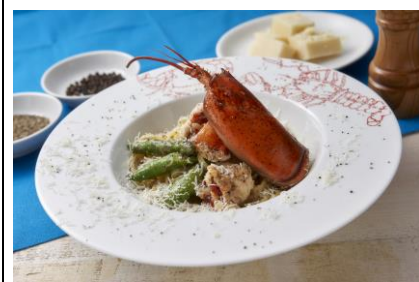
詳細：ロブスターの半身をフライに仕上げたインパクト大な逸品。サクサクの衣をまとったプツプツのロブスターに丸ごとの半熟卵を使ったタルタルソースをたっぷり付けて食べると至福のひとつが待っています



ロブスター カチョ エ ペペ

価格：2,690円（税込2,959円）

詳細：焦がしバターとたっぷりチーズの濃厚ソースで仕上げたリッチなロブスターパスタ。仕上げにチーズを削りかけ、シンプルながらもやみつきになる奥深い味わいです。カチョ・エ・ペペとは・・・イタリアの首都ローマの名物パスタ料理。イタリア語で「チーズと胡椒」を意味し、カルボナーラの原型とも言われる。



ビスク！ビスク！ビスク！

価格：990円（税込1,089円）

詳細：濃厚なロブスターの風味と旨味が口の中いっぱい広がる、贅沢感満点でスペシャルなビスクスープ。サクサクのパイとマッシュポテトをご一緒に。魅惑的なロブスターの世界が広がります。



ロブスターグリル(ハーフ)黄金ソース

価格：2,690円(税込2,959円)

詳細：長年愛され続ける秘伝のマヨネーズソースで焼き上げた定番の味わいです。



ロブスターグリル(ハーフ)レモンバター

価格：2,690円(税込2,959円)

詳細：レモンの爽やかな風味と食欲を刺激するガーリックバターとの組み合わせです。

