



2024年12月03日
レッドロブスタージャパン株式会社

今年の冬はプチ贅沢に！ロブスターゆかりの地・“世界で一番美しい島” プリンス・エドワード島の“世界的美食家”も唸らせる食材を堪能できる「冬のごちそうメニュー」

上質な食材を贅沢に使用した期間限定メニュー！レッドロブスター21店舗にて12月3日（火）より発売開始！

アメリカ発祥の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は、2024年12月3日（火）より、冬の新メニュー「プリンス・エドワードアイランドフェア」メニューの販売を開始いたします。今年の冬のフェアは、レッドロブスター独自ルートを活用し、カナダ東海岸に位置する「プリンス・エドワード島」から食材仕入れを行い、この島の選りすぐりの食材を使った特別な“ごちそうメニュー”4品を用意いたしました。



プリンス・エドワード島は、レッドロブスターで取り扱いをしているロブスターの産地であり、縁の深い地域。島には、赤土と青い海、彩華やかな花・緑・白い灯台などがあり、それらが成す風景の美しさから「世界で一番美しい島」と称されています。また、四方を海に囲まれているため、シーフードのクオリティの高さはもちろんのこと、豊かな自然にも恵まれているため、農業や酪農も非常に有名で、世界中的美食家も唸るような素晴らしい食材が豊富にある美食の島として、評判が高いのもこの島の特徴です。

期間中は、そのプリンス・エドワード島4つの食材にフォーカス。最高品質を誇る身の引き締まった“ロブスター”、適度な脂肪と赤身でバランスの取れた“ビーフ”、粒が大きく身入りの良い“ムール貝”、風味が濃厚な野生種の“ブルーベリー”、それぞれの特徴を活かしたごちそうメニューを発売します。ぜひ、この冬しか楽しめない特別なメニューをお楽しみください。

● 【キャンペーン動画】

今回のフェア開催にあたり、スペシャルムービーを公開。
プリンス・エドワード島の美しい風景や豊かな自然をぜひご覧ください。
URL : https://youtu.be/5qV1s6VdnMA?si=_qWWQaopdSWKr81y

● 【キャンペーン概要】

キャンペーン名：プリンス・エドワードアイランドフェア
開催店舗：国内21店
開催期間：2024年12月3日（火）～2025年1月中旬または下旬
※在庫に限りがあるため、在庫なくなり次第早期終了の場合がございます。

● フェアメニュー商品

■**ロブスターの漁師風ブイヤベース (ガーリックブレッド)ハーフ付**
プリンス・エドワード産ロブスター&ムール貝使用(3~4名様向け)



価格：6,490円(税込7,139円)

詳細：プリンス・エドワード島が誇るロブスターやムール貝をはじめ、シーフードを豪快に使った贅沢なブイヤベース。
様々な具材の旨味が溶け込んだトマトベースのスープが染み渡る美味しさです。

■**ロブスターのビスケテルミドル&ショートリブステーキ**
プリンス・エドワード産ロブスター&ビーフ使用



価格：5,390円（税込5,929円）

詳細：最高品質のロブスターを風味豊かなテルミドールソースで焼き上げ、濃厚な味わいを楽しめる骨付きショートリブと組み合わせました。

“ごちそう感”が溢れる贅沢なワンプレートです。

[メイプルマスタード&シャリアピンソース付]

■ムール貝のワイン蒸し〜クリーム仕立て〜

プリンス・エドワード産ムール貝使用



価格：1,690円（税込1,859円）

※チーズビスケット（スライス）追加1枚100円（税込110円）

詳細：ぷりぷりのムール貝をたっぷり使ったワイン蒸しは、ガーリック風味のクリーム仕立てに。

思わず手が止まらなくなる美味しさにビールやワインも進みます。

付け合わせのチーズビスケット&ポテトをスープに浸けてご一緒にどうぞ！

■ベリーメリーメイプルソーダ

プリンス・エドワード産ブルーベリー使用





価格：750円（税込825円）

詳細：2年に1度しか収穫が行われない「ワイルド・ブルーベリー」。

その優しい甘みと濃厚な香りにメイプルシロップを足して華やかで上品な味わいに仕上げました。

※ワイルドブルーベリーショット(40cc) 550円（税込605円）