

「日本のブランド食材」を使った春メニュー“DELICIOUS JAPAN-SPRING-”3月11日（火）より発売開始！

宮崎キャビア、土佐鯉、生桜海老が織りなす極上の一皿

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、3月11日(火)から、年間フェアメニュー「DELICIOUS JAPAN（デリシャスジャパン）」の発売を開始いたします。第1弾は春編として「日本のブランド食材」を贅沢に使用した極上の3品をご用意いたしました。



実施させて頂く「DELICIOUS JAPAN」フェアは年4回、四季に合わせて1年を通して展開予定のフェアメニューです。その第1弾が本メニューでございます。

今年4月から日本において、年内で最も注目度の高い国際的なイベントが開催されます。それに伴い、世界の注目が日本に集まるこの機会に改めて国産食材に着目いたしました。豊かな自然に恵まれ、美しい四季を感じるこのことのできる日本では、海・山問わずたくさんの食材が存在しており、なかでも、こだわりぬいたブランド食材は唯一無二で非常に価値が高いものです。それらを使用したメニューをご提

供させて頂き、日本ブランド食材の魅力を国内外のお客様問わずレッドロブスター視点で発信していければという思いから、今回のフェアメニューを企画しました。

「レッドロブスター」によるこだわりぬいたブランド食材を使ったメニューをお楽しみください。

【キャンペーン概要】

キャンペーン名：DELICIOUS JAPAN - SPRING-

開催店舗：国内21店

開催期間：2025年3月11日（火）～2025年4月下旬予定

※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

■宮崎県産「宮崎キャビアの冷製カッペリーニ」

価格：3,290円(税込3,619円)

倍キャビア+2,000円(税込2,200円)

詳細：キャビアの濃厚な旨味と香りに爽やかなデイルの香りが加わった極上の一皿。イタリアの魚醤・コラトゥーラとエクストラバージンオリーブオイルのみでシンプルに仕上げしており、キャビア本来の風味を存分にお楽しみ頂けます。



使用した「ブランド食材」は・・・宮崎キャビア 1983バエリクラシック

詳細：G7サミット等各種公式晩餐会や国際線ファーストクラスなどで採用実績のある、日本を代表する国産キャビアのパイオニア。岩塩のみで薄く味付けをして熟成させ、独特の旨味があり、深みある濃厚かつマイルドな味わいながらとても食べやすく初めてキャビアを食べる方にもお勧めです。



■高知県産「一本釣り土佐鰹〜カルパッチョ仕立て〜」

価格：1,890円(税込2,079円)

詳細：国産藁で燻した鮮度抜群の土佐鰹をカルパッチョ仕立てで。鰹の豊かな甘みと旨味を引き立てるエクストラバージンオリーブオイルで仕上げました。高知県産・海洋深層水100%の塩「龍宮のしほ」で食べる贅沢な一皿です。



使用した「ブランド食材」は・・・日戻り一本釣り土佐鰹

詳細：土佐の伝統“一本釣り”により釣り上げられた初鰹。昔ながらの日戻り一本釣りは全国で2か所のみで、土佐沖で獲れた地鰹は脂のりがほどよく、非常に品質が良いと評判です。今回は質の良い国産藁で燻すことにより香ばしい香りと鰹の旨味を引き出しています。



■静岡県産「駿河湾産 生桜海老とそら豆のフリット」

静岡産今村商店の生桜海老を使用

価格：1,290円(税込1,419円)

詳細：貴重な生の桜海老と春に旬を迎えるそら豆をもち粉でフリットに。香ばしい香りとサクサクの食感がクセになる美味しさです。



使用した「ブランド食材」は・・・今村商店の生桜海老

詳細：創業70年の老舗店が扱う桜海老。駿河湾のみで水揚げされる名物で別名「駿河湾の宝石」とも呼ばれています。買い付けから出荷まで一括で行っており、また、鮮度・大きさなどを吟味した上で手作業にて選別作業を行うというこだわりにより品質の高い桜海老を提供しています。

