

# レッドロブスターで牡蠣を食べて福を呼び込む！「オイスター6(シックス)」

2026年1月13日(火)～25日(日)まで レッドロブスター19店舗にて限定販売！

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」を日本にて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、2026年1月13日(火)より「オイスター6(シックス)」を販売いたします。



オイスター6（シックス）

2026年もレッドロブスターフェアメニューのスタートを飾るのは、「オイスター6（シックス）」。レッドロブスターで人気の「COLDオイスター（生牡蠣）6ピースを盛り合わせたお得な価格のメニューです。

「牡蠣」は昔から祝いの意味を示す"賀喜"に通ずる縁起物として親しまれており、新しい1年の始まりにふさわしいメニューです。幸せを“かき集める”牡蠣を盛り合わせた「オイスター6(シックス)」。毎年根強い人気を誇るこちらのメニューを今年も皆様にお楽しみ頂ければと思います。

「オイスター6（シックス）」は牡蠣本来の美味しさをご堪能頂くために、素材の旨味と新鮮さを最も感じて頂ける生の状態でご提供いたします。合わせて今回は特別に牡蠣と相性の良い「スパイシー柚子ソイソース」と「シャルドネクリームソース」の2種のソースをご用意いたしました。レモンを搾ってシンプルに食べるも良し、限定ソースと一緒に食べるも良し、お好みの食べ方を見つけてお楽しみ下さい。



## オイスター6(シックス)

価格：1,990円（税込2,189円）

※COLDオイスター（単品）1ピース 550円（税込605円）

牡蠣好き必食！濃厚な旨味が最高過ぎる…！COLDオイスターをお得な価格で盛り合わせました。今回のメニューのために特別に用意した2種のスペシャルソースと共にお楽しみ下さい。

<2種のソース>

### ・スパイシー柚子ソイソース

柚子醤油にピリッとガーリックでアクセントを加えたクセになる味わい。

### ・シャルドネクリームソース

贅沢にイクラをトッピング！煮詰めた白ワインを生クリームと合わせ、ハーブを効かせた爽やかな味わい。

※本メニューは舞浜イクスピアリ店では未実施です。

※在庫がなくなり次第早期終了の可能性がございます。

最新のメニュー実施状況に関してはご来店前に各店へご確認下さい。