

「LUKE'S LOBSTER」初！桜スモークベーコンを使用した新作春メニューが登場
日本限定「桜 B.L.T. ロブスターロール」を3月4日(水)より発売



<日本限定> 桜 B.L.T. ロブスターロール

ベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が運営する、NY発のロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER」は、日本限定メニュー「桜 B.L.T. ロブスターロール」を3月4日(水)より期間限定で販売します。

新作「桜 B.L.T. ロブスターロール」は、春の訪れを告げる”桜“を切り口に、「LUKE'S LOBSTER」こだわりのロブスターロールを、よりカジュアルかつ食べ応えのある一品へとアレンジしました。アメリカでは贅沢なごちそうとして愛されている高級シーフード「ロブスター」と、桜のチップでスモークしたオリジナルレシピのベーコン、シャキシャキのレタスと新鮮なトマトをサンド。アクセントに、国産の八重桜の塩漬け、大根、レッドオニオンを合わせた桜風味のレリッシュを挟みました。練乳とレモン果汁を加え、甘酸っぱく仕上げたオリジナルマヨソースが、それぞれの食材をまとめ上げます。

口に広がるスモーキーな桜の風味と、食材それぞれの旨味が凝縮された、この時期だけのエクスクルーシブな逸品をお楽しみください。

◆ メニュー概要

展開期間 : 2020年3月4日(水) -2020年4月15日(水)
 展開店舗 : LUKE'S LOBSTER 全店舗
 ※ ミント神戸とFOOD TRUCKを除く
 商品名/価格(税別) : 桜 B.L.T. ロブスターロール ¥1,180

◆「LUKE'S LOBSTER」とは

LUKE HOLDEN(ルーク・オールデン)が、2009年にNYで創業したロブスターロール専門店。ロブスターが高級料理として提供されていることに疑問を持ち、味が良く確かな素材を使ってカジュアルにロブスターを多くの人に味わってほしいという想いの元、NYを中心に展開。

トレーサビリティ(産地追跡・品質管理)・サステナビリティ(漁場及び周辺環境の持続可能性の追求)が徹底された、良質のロブスターを用いたロブスターロールを提供しています。

HP : <http://lukeslobster.jp>

Instagram : @lukeslobster_jp

《ショップデータ》

○表参道店	TEL : 03-5778-3747	住所 : 東京都渋谷区神宮前6-7-1 1F
○渋谷Park Street店	TEL : 03-5456-6957	住所 : 東京都渋谷区神南1-15-5 1F
○渋谷ストリーム店	TEL : 03-6419-9700	住所 : 東京都渋谷区渋谷3-21-3 渋谷ストリーム 2F
○新宿EAST店	TEL : 03-5366-8613	住所 : 東京都新宿区新宿三丁目17-20 1F
○心斎橋店	TEL : 06-6121-8177	住所 : 大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-5-20 1F
○ミント神戸店	TEL : 078-251-5911	住所 : 兵庫県神戸市中央区雲井通7丁目1-1
○新宿サザンテラス店	TEL : 03-6773-0423	住所 : 東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス2F
○FOOD TRUCK	住所 : 沖縄県豊見城市豊崎1-188 沖縄アウトレットモールあしびなー内	

<株式会社フレイバーワークス>

設立 : 2017年9月1日

本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21

展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S、J.S. CURRY、RITUEL、CITYSHOP、FRANZÈ AND EVANS、BON GOÛT HAMBURG、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Bon Vivant、Roasted COFFEE LABORATORY、FLIPPER'S、BOUL'ANGE、Cacth the Cajun Seafood、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、CAFÉ M、machi machi、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ