



アメリカン・シーフード・レストラン「ババ・ガンプ・シュリンプ」 秋のスペシャルメニューが登場

販売期間：2022年9月1日（木）～11月30日（水）

アカデミー賞受賞映画「フォレスト・ガンプ」をテーマにしたアメリカン・シーフード・レストラン「ババ・ガンプ・シュリンプ」国内3店舗では、季節感とボリュームともに大満足なローカルメニュー（フード3品、ドリンク2品）を、9月1日（木）から11月30日（水）までの期間、販売します。エンターテインメントたっぷりの心躍る雰囲気とフレンドリーなサービスの中、ボリュームもさることながら、スペシャル感あふれるお食事を楽しめる時間を満喫ください。



「ババ・ガンプ・シュリンプ」で提供される料理コンセプトといえば、映画「フォレスト・ガンプ」をテーマに、世界共通のオリジナルレシピの下、各店手作りで調理され、味・ボリューム共にアレンジすることなく提供されるシュリンプを中心としたシーフード、ハンバーガー、サンドイッチ、前菜、サラダ、デザートなど、各種のアメリカ南部メニュー。この度、日本国内3店舗では、これらに加え、これから迎える美食の季節・秋をテーマに、季節感をたっぷり盛り込んだ逸品を揃えました。

このたび登場する期間限定メニューは、当店の看板メニューである海老のビール蒸し「シュリンパーズネットキャッチ」に秋の定番食材を合わせた「パンプキンとサツマイモのネットキャッチ」、海老とアボカドのゴールデンコンドを春巻きスタイルで味わうシュリンプアボカドエッグロールに、豚の骨付き肉の中でも脂が少なく柔らかい部位を使用し、じっくり香ばしく焼き上げたバーベキューリブを合わせた「ベイベーバックリブ&シュリンプアボカドエッグロール」、人気デザート「ブレッドブディング」を秋バージョンに仕立てた「パンプキンブレッドブディング」といったフード3品に、マスカットフレーバーのマルガリータにコロナビールを合わせた「マスカットコロナリータ」（アルコール）、持ち帰り頂ける光るグラスで提供する「マンゴーモンスターラッシュ」（ノンアルコール）のドリンク2品が登場します。

■ 「ババ・ガンプ・シュリンプ」秋のスペシャルメニュー 販売概要

- ・販売期間：2022年9月1日（木）～11月30日（水）
- ・提供メニュー：
 - ・「パンプキンとサツマイモのネットキャッチ」レギュラーサイズ 2,370円 / ラージサイズ 4,420円
 - ・「ベイベーバックリブ&シュリンプアボカドエッグロール」3,790円
 - ・「パンプキンブレッドブディング」1,150円
 - ・「マスカットコロナリータ」2,100円
 - ・「マンゴーモンスターラッシュ」1,460円 ※グラスはお持ち帰りいただけます。
- ・提供店舗：「ババ・ガンプ・シュリンプ」東京店 / ららぽーと豊洲店 / 大阪店

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307
担当：大林 (ohbayashi@wdi.co.jp)

■「ババ・ガンプ・シュリンプ」秋のスペシャルメニュー

※価格はいずれも税込

「パンプキンとサツマイモのネットキャッチ」

レギュラーサイズ 2,370 円 / ラージサイズ 4,420 円

ババ・ガンプ・シュリンプの看板メニューである、海老のビール蒸し“シュリンパーズネットキャッチ”に、素揚げしたパンプキンとさつまいもを合わせました。

パンチのきいたフレーバーが絡まったプリプリの海老は、フォークが止まらない、病みつきになる美味しさ！

ほくほくのカボチャとサツマイモの甘みと食感もたまりません。

フレーバーはガーリック、ケイジャンからお選びいただけます。



「ベイベーバックリブ & シュリンプアボカドエッグロール」

3,790 円

海老×アボカド×エッグというゴールドトリオを、外はカリッと中はプリッとクリーミーに揚げた春巻きに、骨付き肉こそ味わえるポークの旨味はもちろんのこと、柔らかさが楽しめるベイベーバックリブを組み合わせたコンボメニュー。フライドキャロットをトッピングしたたっぷりのマッシュポテトと茹でたトウモロコシを豪快に添えました。

シーフードもお肉も！という欲張りさんにもおすすめの、

ババ・ガンプ・シュリンプいいとこ取りのボリューム満点アイテム。



「パンプキンブレッドプディング」

1,150 円

人気デザート「ブレッドプディング」をベースに、カボチャを使用して秋バージョンにアレンジにしました。

パンプキンバターソース、バニラアイスクリーム、ホイップクリームと

一緒に口に頬張れば、夢見心地の甘味タイム！



「マスカットコロナリータ」 2,100 円

※アルコール、画像左

ババ・ガンプ・シュリンプの大人気カクテルシリーズ“マルガリータ”に、コロナを豪快に瓶ごと突き刺したスペシャルカクテル“コロナリータ”。

秋をイメージし、マスカットフレーバーで仕上げました。

「マンゴーモンスターラッシュ」 1,460 円

※ノンアルコール、画像右

レモネードをベースに、マンゴー、クランベリー、ザクロシロップを加えたソーダ。

20oz の光るプロジェクターグラスはお土産としてお持ち帰りいただけます。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307

担当：大林 (ohbayashi@wdi.co.jp)

【「ババ・ガンブ・シュリンプ」のコンセプト】

「ババ・ガンブ・シュリンプ」は、アカデミー賞受賞映画「フォレスト・ガンブ」をテーマにしたアメリカ・シーフード・レストランです。映画はトム・ハンクス扮する主人公フォレスト・ガンブが友人ババの遺志を継ぎ、エビ漁を始め、大成功するところで終わりますが、もしその後レストランをオープンすればこうなったであろう、という想定がコンセプトとなっており、劇中のシーンをインテリア・モチーフに取り入れたカジュアルな雰囲気の中、ボリュームがあり、気軽に食べられるシュリンプを中心としたシーフード、ハンバーガー、サンドイッチ、前菜、サラダ、デザートなど、各種のアメリカ南部料理をご用意しております。また、店内は波型の鉄トタン壁や粗削りの木材などを使い、エビ漁の漁師小屋の雰囲気で作られ、映画の中の時代を象徴するものや、フォレスト・ガンブの顔、劇中の映像写真、衣装など、映画のシーンを彷彿とさせるものであふれていて、映画を観た方にはたまらない演出が盛りたくさん。もちろん観ていない方にも楽しめる店づくりになっています。

【国内「ババ・ガンブ・シュリンプ」店舗】

- ・東京店 東京都文京区春日1-1-1 LaQua（ラクア）1階
TEL. 03-3868-7041
- ・ららぽーと豊洲店 東京都江東区豊洲2-4-9 ららぽーと豊洲3階
TEL. 03-6910-1442
- ・大阪店 大阪府大阪市此花区島屋6-2-61 ユニバーサル・シティウォーク™大阪5F
TEL. 06-4804-3880

【ホームページ】 <http://www.bubbagump.jp/>

【Facebook】 <https://www.facebook.com/bubbagump.jp/>

【Instagram】 https://www.instagram.com/bubbagump_japan/ @bubbagump_japan



東京店



ららぽーと豊洲店



大阪店

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307

担当：大林 (ohbayashi@wdi.co.jp)