

<報道関係各位>

2023年3月13日 レッドロブスタージャパン株式会社

## いくら・キャビア・とびっこ……。アメリカ本場の全米 No.1 シーフードレストランでイースターをお祝い レッドロブスターのイースターは魚卵フェス? ~LOBSTER EASTER~

世界で720店舗展開するNo.1 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（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、国内20店舗の全店にて、2023年3月14日からフェアメニュー「LOBSTER EASTER」がスタート致します。

### 【キャンペーン概要】

これが「レッドロブスターのイースター」！卵は卵でも「魚卵」をテーマにしたメニューをご提供いたします。目で見て楽しく、食べておいしい！五感を刺激するメニューたちはイースターにぴったりなラインナップです。魚卵を使った RAN♪RAN♪で素敵なお祝いをお楽しみください。

<イースターとは？>

キリストの復活と春の訪れを祝うお祭り。欧米では家族でごちそうを食べてお祝いするのが一般的で、主にイースターのモチーフである「卵」を使った料理が親しまれています。



### いくらとキャビアのジュエルパリソワール

価格：990円（税込1,089円）

詳細：滑らかな舌触りのヴィシソワーズにいくら・キャビア・とびっこの3種の魚卵をトッピング。宝石のようにきらめく美しさに思わずうっとり…プチプチ食感を楽しみながらよく混ぜてお召し上がりください。

※ヴィシソワーズ…じゃがいもの冷製スープ

【パリソワールとは…】

ヴィシソワーズとコンソメゼリーを組み合わせパリの夕暮れをイメージした冷製スープ。今回はゼリーの代わりに魚卵を使い表現いたしました。



### エッグエッグベネディクト

価格：1,390円（税込1,529円）

詳細：スモークサーモンとほうれん草をパンの上に重ね、ポーチドエッグといくらを「Wエッグ」をオン。とろ〜りとろける黄身と風味豊かなオランダソースの濃厚なハーモニーが贅沢な一品です。

【オランダソースとは？】

エッグベネディクトに欠かせない、フレンチでは定番のバターを使った濃厚で風味豊かな味わいのソース。



## ロッキーマウンテンステーキ

～とびっこチミチュリソース&とびっこタルタルソース～

(約500～600g) (2～4名様向け)

価格：3,800円 (税込4,180円)

詳細：イースターに塊肉を食べるというアメリカの習慣に合わせて、豪快なポークステーキを低温調理でジューシーかつ柔らかかな仕上がりに。とびっこを使った2種の魚卵ソースでお楽しみください。

【チミチュリソースとは…】

南米ではポピュラーな万能ソース。玉ねぎやにんにくがたっぷりてビネガーの酸味が絶妙で、お肉をさっぱりと食べられます。



★メニュー画像ダウンロード：<https://onl.bz/BiC4zW2>

### 関連サイト

最新情報は、随時SNSアカウントから発信しております。ぜひチェックしてください。

【レッドロブスタージャパン公式】：<http://www.redlobster.jp/>

【レッドロブスタージャパン公式Twitter】：<https://twitter.com/RedLobsterJapan>

【レッドロブスタージャパン公式Instagram】：[https://www.instagram.com/redlobsterjapan\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/redlobsterjapan_official/?hl=ja)

### 企業概要

1968年アメリカで誕生し、1982年に日本に上陸したシーフードレストランチェーン。レッドロブスター最大の武器は何といても美味しいシーフードを使ったメニュー。カナダから直送される身の詰まったライブロブスター、様々な調理方法でお楽しみ頂けるオイスター、旨味たっぷりのクラブやシュリンプがその代表です。さらにジューシーなステーキ、ピザやパスタ、パエリアなどご家族やカップルなど老若男女を問わずお楽しみ頂けるメニューをバラエティ豊かにご用意しております。