

スペイン / フランス / イタリア のユニークな特産物やお祭りの歴史を料理で再現  
 アメリカンシーフードレストランの初キャンペーンメニュー  
**世界のお祭りが日本に上陸！“世界の収穫祭”**

全米700店舗展開する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、2023年10月3日（火）※1よりフェアメニュー「世界の収穫祭」を開催いたします。

※1 ハウステンボス店は2023年10月10日（火）より販売いたします。  
 須磨海浜公園店は、キャンペーンメニューの販売を実施いたしません。

<キャンペーン概要>

アメリカに700店舗展開する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は、ヨーロッパを中心とした世界の収穫祭から考案した初のキャンペーンメニューを実施いたします。実りの秋にちなみ、1年間の収穫をお祝いして、収穫祭をテーマにしており、それぞれ各国のバラエティ豊かでユニークな土地の特産物や収穫祭の歴史を参考に3つのオリジナルメニューをご用意いたしました。



**スペイン・バレンシア「トマト祭り」**

商品名：情熱のシュリンプカダイフ

価格：1,290円（税込1,419円）

パリパリ食感のカダイフに包まれたぷりぷり食感の海老。たっぷりトマトに唐辛子やにんにくを加えスパイシーに仕上げた“ブラバスソース”と合わせたら、思わず踊りだしてしまいそうなお機嫌な組み合わせが完成です。

【スペイン・バレンシア「トマト祭り」とは】

毎年8月の最終水曜日に行われ、「トマト投げ祭り」とも表現されるほど、大勢の参加者により投げ合われるトマトにより街中が真っ赤に染まる景色が広がる世界的に人気を誇るお祭り。



**フランス・ボルドー「ボーン栄光の3日間」**

商品名：オータムパーセル ～秋の味覚のパイ包み～

価格：1,990円（税込2,189円）

スモークサーモンやソーセージ、きのこチーズなどたくさんの具材を包み込んで焼き上げたパイ包み。濃厚な赤ワインデミソースに思わずパリジャンもトリコ！？

※赤ワインを使ったソースを使用しているため、お子様やお車でお越しの方や妊娠中の方はご注意ください。

【フランス・ボルドー「ボーン栄光の3日間」とは】

毎年11月の第3週から行われる、フランスで最も有名なワイン祭り。イベントの始まりには「ブルゴーニュ利き酒騎士団」が新人入団式と晩餐会を開催し、華やかにお祭りが開幕する。期間中はボーンの広場にブルゴーニュ名物の屋台がびっしりと並ぶ。



## イタリア・ピエモンテ「アルバのトリュフ祭り」

商品名：トリュフ香るきのこのクリーミーリゾット

価格：2,990円（税込3,289円）

トリュフとチーズをたっぷり削って楽しむ、きのこことベーコンのリゾット。  
ふんわりと広がる濃厚なトリュフの香りは“贅沢感と幸福感の二重奏”。  
幸せなハーモニーをお楽しみ下さい。

【イタリア・ピエモンテ「アルバのトリュフ祭り」とは】

毎年10月中旬～11月中旬に行われるトリュフ・ワイン・チーズを一度に楽しめるお祭り。  
街のあちこちにトリュフ料理が並び、高級品の見本市も開催されるなどまさにトリュフ尽くし。



## 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。