

キリスト復活祭（イースター）のキーアイテム“卵”を、キャビア・ウニ・イクラでも代用。

贅沢なイースターエッグ体験。

～LOBSTER EASTER 2024～

全国のレッドロブスターにて3月12日より発売開始！

世界で700店舗展開する全米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21店舗の全店にて、2024年3月12日からフェアメニュー「LOBSTER EASTER」がスタート致します。“魚卵”をイースター料理に取り入れ、目で見て楽しく食べて美味しいメニューをご提供いたします。

【キャンペーン概要】

レッドロブスターでは、イースターの象徴的なアイテムでもある“卵”を中心としたフェアメニューを販売いたします。通常は鶏の卵が基本のイースターフードとなりますが、鶏の卵に加え、キャビア・ウニ・イクラの魚卵も使い、山と海の垣根を超えたイースターメニューを3品開発いたしました。

<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。



トリュフ香るウフマヨ

価格：890円（税込979円）

詳細：春と言えば新しい生命の誕生の季節。“鳥の巣”をイメージしたパリパリ食感のカダイフにハニーマスタードマヨネーズをたっぷりかけたとろ〜り半熟卵。仕上げに芳醇な香りのトリュフとイクラを添えました。

【ウフマヨとは…】

ビストロで有名な前菜の1つ。フランス語で「卵」を意味し、茹で卵にマヨネーズベースのソースをたっぷりかけたシンプルかつクラシックなメニュー。



1枚パスタのウニクリーム

価格：1,990円（税込2,189円）

詳細：想像の斜め上を行く“巻かないパスタ”。キャビア・ウニ・イクラを贅沢に使い、クリームソース仕立てでをご用意いたしました。シートパスタをナイフでカットしながらお召し上がりください。



小さな森のハニーローストポーク

価格：3,490円（税込3,839円）

詳細：切り株に見立てたローストポークの上には、プルプルとろ〜り半熟卵。その傍で卵の行方を見守るうさぎをイメージしたスイートキャロットを添えて。マヨネーズソースとバルサミコソースをご一緒に！

※ローストポークは低温調理で仕上げており、断面の赤さは色素の影響によるものです。



★メニュー画像ダウンロード：<https://x.gd/Ne4xr>

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

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。