

報道関係者各位

2014年1月配信

株式会社セリュックスホールディングス



お台場店リニューアル！

## 「新生レッドロブスター」誕生

ファミリーレストランから“シーフードレストラン”へ  
～2月27日(木)オープン～

レッドロブスタージャパン株式会社（代表取締役：大塚 啓 本社：東京都港区）が展開するシーフードレストラン「レッドロブスター」は、2014年2月27日(木)にレッドロブスターお台場店をリニューアルオープンいたします。

日本上陸30年余、既存店の内観コンセプトは「ワーフサイドスタイル」という、アメリカ海沿いの漁師小屋をコンセプトにしたものでした。それに対し今回のリニューアルでは従来のイメージを一新させ、船室や港の酒場をイメージした「バーハーバースタイル」に変更。ファミリーレストランから「シーフードレストラン」へのイメージアップを図り、30代ファミリー層からデート利用などの需要を取込みながら「ハレの日」にご利用いただける空間へと進化します。バーハーバースタイルは、親会社が現在のセリュックスホールディングスになり初めて導入したコンセプト。セリュックスホールディングス傘下入り後、バーハーバースタイルの店舗を沖縄に2店舗、九州に1店舗新規出店して参りましたが、既存店をリニューアルしての導入は今回全国初となります。

今後はお台場店を旗艦店とし、既存店舗も「バーハーバースタイル」にリニューアルしていく計画です。

商品においても、カナダ直送の「ライブロブスター」メニューを充実させながら、世界のシーフードを集めました。一年中食べられる「フレッシュオイスター」や魚介の旨味を凝縮した「シェフズパエリア」、白ワインの香りと貝の旨みが溢れる「ムール貝の白ワイン蒸し」、「ロブスターテール」とステーキのコンビネーションプレートなど、家族やカップルで楽しめる料理をご用意しました。

新しく生まれ変わったレッドロブスターで、「美味しいシーフード」をお楽しみください。

### 【レッドロブスターとは？】

1968年にアメリカ・フロリダ州に誕生して以来、世界中で約700店舗を展開する、全米トップクラスのシーフードレストランチェーン。（※ネイションズレストランニュース2013「USフードサービスチェーンランキングTOP50」より）

日本では、日本初のシーフードレストランチェーンとして1982年に東京・六本木に1号店がオープン。開店当時、「イン・ザ・ムード」の軽快なリズムに「カニ食べた〜い」というフレーズのテレビCMが一世を風靡し、店舗数も急増、現在のコアユーザーとなる根強いファンを獲得しました。日本上陸32年目の現在は、関東を中心に愛知、長崎、沖縄にも展開しています（全23店舗）。

### 【関東初・お台場店 新コンセプトは「バーハーバースタイル」】

従来の内装コンセプトは、港の漁師小屋をイメージした「ワーフサイドスタイル」でしたが、今回のリニューアルではコンセプトを一新。船室のような内装、そして港の酒場をイメージした「バーハーバースタイル」に生まれ変わります。このコンセプトを取り入れた店舗は既存店初、そして関東初となります。

従来のイメージを一変するネイビーを基調とした配色、ポイントで配置した「ウッド」「海を連想する装飾」が、モダンで落ち着いた空間を演出。お台場の夜景を一望しながら、幅広い世代のお客様にお食事を楽しんでいただけます。



お台場の夜景を一望できる、モダンで落ち着いた店内



ウェイティングスペースとしても利用する、バーコーナー



レッドロブスターのロゴが人目を引く、高級感のある外観

## レッドロブスター お台場店【2月27日(木)オープン】

※2014年2月3日(月)～26日(水)の期間中は、改装のため休業致します。

所在地：港区台場1-7-1 アクアシティお台場6F

電話番号：03 - 3599 - 5521

営業時間：年中無休 11:00～23:00 (L.O.22:00)

駐車場台数：900台 (テナント共用)

### 【レッドロブスターの看板メニュー】

「ハレの日」に是非食べてほしい、レッドロブスターの看板メニューは、一度食べたら虜になる「活(ライブ)ロブスター」。

厳格な基準(ライセンス・漁時期・漁場)が定められた、世界最高品質のカナダ産ロブスターを使用しています。

毎週2回カナダ・クリアウォーター社より空輸されるロブスターは、各店舗に設置された専用タンクへ送られ、ロブスターにとって理想的な状態で保管されています。

驚くような身の弾力と広がる旨みは、他の食材では味わえないロブスターならではの食感です。口の中に入れた瞬間から「活(ライブ)ロブスター」に感動することでしょう。注文を受けてから調理するため、「現地で食べる最高の美味しさ」をお楽しみいただけます。

おすすめは、ロブスターの旨みをダイレクトに味わえる「ライブロブスター(スチーム)」(Rレギュラー4,800円(税込))。添付の溶かしバターにつけて食べると、そのまま食べるのとはまた違う美味しさを味わえます。



ライブロブスター (スチーム)  
(R/M/L)

### 【レッドロブスターを代表するシーフードメニュー】

家族で取り分けられる料理から、お一人でも楽しめる料理まで、豊富なメニューを取り揃えております。数多くあるメニューの中から、レッドロブスターで人気の代表メニューをいくつかご紹介致します。



ファミリーで  
シェフズパエリア  
(Rレギュラー/Lラージ)

家族や仲間とシェアしたい、具沢山のパエリア。魚介の旨みとサフランの香りが染み込んだ、食べ応え抜群の人気メニューです。



カップルで  
チョッピーノ

海老の頭でダンを取ったトマトスープ。魚介の旨みがたっぷり詰まっています。ガーリックトーストを浸して食べるのもおすすめです。



お一人で  
ロブスターテールグリル&  
ジューシーカットステーキ

ロブスターテールをシンプルに味わえるグリルと、一口サイズにカットしたステーキを組み合わせせた、大満足の欲張りコンビ。

## 会社概要

会社名：株式会社 セリュックスホールディングス

代表者：大塚 啓

所在地：東京都港区芝5 - 13 - 15 芝三田森ビル8F

WEBサイト：<http://www.celux.co.jp/>

連絡先：TEL 03-5418-7561 / FAX 03-5418-7570

事業内容：1. 飲食店の経営

2. ホテル、旅館、飲食店の経営の受託業務並びに経営コンサルタント業務

3. メニュー、レシピ等の開発及び提供

4. 市場の調査及びイベントの企画、立案、実施、運営並びに広告代理業

5. フランチャイズチェーン店への経営指導及び技術指導

6. 不動産の紹介、仲介、売買、斡旋及び賃貸管理並びに不動産に関するコンサルティング業

7. 前各号に付帯する一切の事業

<本件に関するお問い合わせ先>

会社名：株式会社 セリュックスホールディングス

所在地：東京都港区芝5 - 13 - 15 芝三田森ビル8F

担当者：企画広報担当 大沢 / 原野

連絡先：TEL 03-5418-7561 / FAX 03-5418-7570

MOBILE 080-3592-2693 / MAIL [ohsawa@celux.co.jp](mailto:ohsawa@celux.co.jp)