

報道関係者各位

2018年12月配信  
レッドロブスタージャパン株式会社

オン(温)  
**今年の冬は「ONリッチ」！**  
**レッドロブスターの冬限定フェアメニュー登場！**  
**12月5日（水）スタート！**

レッドロブスタージャパン株式会社（本社：東京都品川区 代表：大塚啓）が運営するシーフードレストラン「レッドロブスター」は、2018年12月5日(水)より冬のフェアメニュー4品をご提供いたします。（一部店舗を除く）

**【今年の冬は「ONリッチ」なメニューで楽しもう！】**

今年の冬は例年よりも暖冬傾向であると言われてはいますが、日に日に寒さは増すばかり。こんな時には温かなメニューを身体が欲するのではないのでしょうか。

今期のレッドロブスター冬限定メニューは「ONリッチ」をテーマに4品をラインナップいたしました。「ONリッチ」なメニューとは「温かい料理やごちそう」「気分をON（温）していつもよりも少し贅沢に楽しめる」ものを表した造語です。

熱々で濃厚なチーズソースをロブスターを始めとした食材に付けて楽しむ「冬のごちそうクアトロチーズフォンデュ」。白・黒の2色トリュフと希少な魚「ユメカサゴ」を使い、たっぷりブイヨンスープで蒸し焼きにした「Wトリュフ香るユメカサゴのカルトッチョ」。身体を芯から温めるレッドカレー風味の具たっぷりのスパイシーなスープ「ブイヤベース風エスニックスープ」。大人しか楽しめない冬のデザートカクテル「大人のショコラワイン」。リッチな食材や味わいが気分をON（オン）してくれたり、身体を温（オン）してくれたり、魅力的なメニューが出揃いました。この冬にしか出会えない、レッドロブスターの冬季限定メニューをぜひお楽しみ下さい。（※メニューは次ページにて写真付きでご紹介いたします。）

**【冬のフェアメニュー 開催概要】**

<開催期間>

2018年12月5日（水）～1月下旬（予定） ※在庫がなくなり次第販売終了いたします。

<実施店舗>

- ・東京都：練馬関町店、上板橋店、武蔵野関前店、北小岩店、上池台店、多摩境店、お台場店
- ・神奈川県：江ノ島店、新本牧店、大和店、東戸塚店、つきみ野店、逗子店
- ・千葉県：新松戸店、みつわ台店、舞浜イクスピアリ店
- ・埼玉県：川口店
- ・栃木県：宇都宮店
- ・山梨県：甲府店
- ・愛知県：名古屋港ガーデンピア店

※沖縄・長崎エリアでは実施いたしません。

<本件に関するお問合せ先>

会 社 名	レッドロブスタージャパン株式会社
所 在 地	東京都品川区勝島1-3-49 加瀬ビル116 8階
担 当 者	企画広報 古川
連 絡 先	TEL:03-6451-1726 Mail:koho@redlobster.jp

【メニュー内容一覧】



**冬のごちそう 濃厚クアトロチーズフォンデュ**

1,680円(税抜)

4種のチーズ（チェダー・ゴルゴンゾーラ・ペコリーノ・ロマーノ・パルミジャーノ）を使った濃厚チーズソースの表面を焦がしてさらに香りを引き立てました。とろ〜りとろけるチーズが嬉しい“冬のごちそう”です。シーフード、野菜、バゲットにたっぷりチーズソースをつけてお召し上がり下さい。



**W（ダブル）トリュフ香る**

**ユメカサゴのカルトッチョ**

1,780円(税抜)

希少な魚「ユメカサゴ」と野菜を魚の旨みたっぷりのブイヨンスープで蒸し焼きに。包みを開けた瞬間、白・黒トリュフの香りが湯気とともにふわっと広がります。具材とスープをご一緒にお楽しみ下さい。



**ブイヤベース風エスニックスープ**

1,980円(税抜)

レッドカレー風に仕上げたブイヤベース風スープ。シーフードや野菜、チキンも入ってボリューム満点！ライムをギュッと搾ってパクチーをどっさり乗せればトムヤムクン風に変身！

※お台場店・舞浜イクスピアリ店・名古屋店・ユニバーサル・シティウォーク大阪店では実施いたしません。



**大人のショコラワイン**

780円(税抜)

赤ワイン×チョコレートアイスの大人のデザートカクテル。甘さの中に感じるほろ苦さ、そして優しい渋みが心地良く感じられます。大人だけが楽しめる、この季節にぴったりのカクテルです  
※こちらのドリンクはアルコールです。