



報道関係者各位

2008.11.12



株式会社レイズインターナショナル
〒106-0032 港区六本木 1-8-7 アーク八木ビルズ
広報 TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061

クリスマス・お正月…年末年始の大切な人とのひとは、いつもよりちょっと贅沢に 年末年始限定 ロブスター特別コースが 11月21日（金）より始まります

株式会社レイズインターナショナル(本社:東京都港区・代表取締役社長 西山知義)は、シーフードレストラン「レッドロブスター」全店で、特別な時間を過ごすことが多い年末年始の時期にあわせた特別コースを2008年11月21日(金)より2009年1月4日(土)の期間限定にてご提供いたします。

ロブスターをメインとしたシーフード料理を満喫できる2種類のコースをご用意いたしました。おすすめは、「ロブスターポートコース(5,500円)」。レッドロブスター“こだわり”の世界最高品質のライブロブスターをご堪能いただけるコースです。コース内容は、先ず本場米国レッドロブスターでも1968年のオープン以来、お客様に愛され続けている「ニューイングランドクラムチャウダー」または「ロブスタービスクスープのパイ包み」のいずれかお好みのスープをご提供。その後、前菜に「ソフトシェルクラブ」、「ロメインレタスのシーザーサラダ」と続き、メインに「ライブロブスター」とシーフードたっぷりの「シェフズパエリア」の2種類。最後に、「オリジナルアメリカンデザート」、ドリンクを楽しんでいただける豪華コース内容となっております。



ロブスターポートコース おひとり様 5,500円 *2名様からのご注文となります

*** 期間限定コース 概要 ***

コース概要: 別紙資料をご参照
ください

実施期間: 2008/11/21(金)
~ 2009/1/4(土)

実施店舗: レッドロブスター全店

ロブスターをはじめとしたシーフードの魅力満載“期間限定特別コース”をシーフードレストラン「レッドロブスター」でこの機会にぜひ大切な人とご賞味ください。スタッフ一同、皆様のご来店をお待ちしております。

=====【一般のお客様のお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail:voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間 月~金 10:00~18:00/土 10:00~15:00/日祝休)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル(URL:<http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ビルズ
経営戦略本部 広報担当 河井 繭 E-mail:kawai@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061 HP:080-2063-0399

< 限定コース概要 >

ロブスターポートコース おひとり様 5,500 円 2名様からのご注文となります。

スープ:ニューイングランドクラムチャウダー
 またはロブスタービスクのパイ包み
 前菜:ソフトシェルクラブ(1ピース)
 サラダ:ロメインサラダのシーザーサラダ
 メイン:ライブロブスター1尾
 シェフズパエリア(ミディアム)
 デザート:オリジナルアメリカンデザート
 ドリンク:コーヒーまたは紅茶

**ハーバーライトコース おひとり様 3,500 円**

スープ:ニューイングランドクラムチャウダー
 またはロブスタービスクのパイ包み
 前菜:ソフトシェルクラブ(1ピース)
 サラダ:シェフのシトラスサラダ
 メイン:ロブスターの黄金焼&NZ産キングサーモンのグリル
 または
 ロブスターの黄金焼&ランドビーフハンバーグ
 デザート:オリジナルアメリカンデザート
 ドリンク:コーヒーまたは紅茶

**レッドロブスター総料理長:井澤 正悟(いざわ しょうご)よりメッセージ**

今年も残りわずかな季節となりました。
 年の瀬を感じるこの季節に <ちょっと贅沢な冬のごちそう> 満載の
 シーフードコース料理を 2コース ご用意させて頂きました。
 これから寒くなる季節に、ご家族で、ご友人と、貴方の大切な人と
 「ほっと」した時間を Red Lobster でお過ごしくださいませ。

Profile

1968年埼玉県生まれ。都内の調理師学校卒業後、横浜のホテルに勤務。
 1989年、料理世界コンテスト「ユーススキルオリンピック」に日本代表として出場し、日本人初の入賞である世界6位入賞。米国ウルフギャングバック系列レストランで副料理長を経て帰国。その後、オーガニック・フレンチ・レストラン、新宿パークハイアット、Fish Bank Tokyo(汐留)オープニングシェフを歴任。2007年12月、(株)レイズインターナショナル レッドロブスター総料理長に就任。現在に至る。

=====【一般のお客様のお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail:voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間 月~金 10:00~18:00/土 10:00~15:00/日祝休)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル(URL:<http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ
 経営戦略本部 広報担当 河井 繭 E-mail:kawai@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061 HP:080-2063-0399



レッドロブスター <http://www.redlobster.jp/>

レッドロブスターは、1968年に米国フロリダ州に誕生して以来、米国で600店舗超の店舗数を誇るシーフードレストランチェーン。日本では、1983年、東京・六本木に1号店がオープンいたしました。リーズナブルな価格とまるで友人宅に招かれたような落ち着ける雰囲気の中で本格的なシーフード料理が楽しめます。一度食べたら忘れられない味「活(ライブ)ロブスター」が代表的なメニュー。この味を求めて、十数年来、定期的に通っていただけるお客様も少なくない皆様に愛されているブランドです。

～自慢のライブロブスター～

レッドロブスターでは、カナダ東海岸で獲れたロブスターをカナダ最大のロブスター供給会社、クリアウォーター社と直接契約して入荷しています。旬の時期に捕獲したものだけを冬眠状態にして保管。その後、カナダハリファックスより航空便にて週2便直送されるロブスターは、理想的な活(ライブ)状態をキープ。毎日店舗へ出荷しています。さらに店内にタンクを常備することで、世界最高品質のロブスターをご用意しております。



～スープから始まる美味しいシーフードの新提案～

お食事のスタートは、シーフードをたっぷりコトコト煮込んだスープからどうぞ。

1968年レッドロブスターUSA創業以来、ここ日本でも愛され続けている「ニューイングランドクラムチャウダー」。新鮮な「ハマグリ」を、大地の恵みとミルクでゆっくりと、コトコトに煮込んだ自慢のスープです。

鍋いっぱいに入れたロブスターから作る濃厚なスープ「ロブスタービスク」は逸品。レッドロブスターだから作れる最初の“ヒトクチ”で感じる豊かなロブスターの香りはまさに「海からの贈り物」。スープカップをパイで包んで「おいしい香り」もとじこめました。





株式会社レイズインターナショナル

株式会社レックス・ホールディングスの外食事業を担う。代表的なブランドに「炭火焼肉酒家牛角」「居酒屋 土間土間」「しゃぶしゃぶ温野菜」「かまどか」「レッドロブスター」など12業態を国内で1,200店舗以上を展開しています。

=====【一般のお客様のお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail:voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間 月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル(URL:<http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木1-8-7 アーク八木ビルズ
経営戦略本部 広報担当 河井 繭 E-mail:kawai@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061 HP:080-2063-0399