



## RedLobster 30<sup>th</sup> Anniversary

# 世界一高い！？30年目のライブロブスター登場！

東京スカイツリーSky Restaurant 634 牧村直哉シェフ × レッドロブスター5月1日～スタート

首都圏を中心に南は沖縄まで22店舗を展開しております、シーフードレストラン「レッドロブスター」は、日本上陸30周年を記念して、現在、スターシェフとのコラボレーションメニューを展開しております。

## 【世界一高い！？30年目のライブロブスター登場！】

レッドロブスター史上、最も高い！？ロブスターが登場。

「高いって価格？」

…いえいえ、現在、世界で一番高い場所にあるレストランで考えられたロブスターメニューのことなのです。

5月22日オープン、今話題の世界一の高さを誇るタワー・東京スカイツリー。

その第1展望台レストラン「Sky Restaurant 634」チーフシェフ・牧村直哉シェフが作り出す、「30年目のライブロブスター」が、レッドロブスターに登場。

ミシュラン一つ星シェフ・牧村シェフが、世界で一番高い場所から、世界最高品質の30年目のライブロブスターのレシピを考案しました。

5月から6月は、ロブスターの漁期にあたり、旬の時期を迎えます。冬の厳しい寒さを越えて、ぎっしりと身の詰まったプリプリの世界最高品質・カナディアンロブスター。一番おいしい時期のロブスターを皆様にお楽しみ頂きます。

第1弾コラボでご好評を頂いている、イタリアンの巨匠・山田宏巳シェフコラボの「ライブロブスター・春のアメリカーナ」に続いて、牧村シェフが作り出すのは「ライブロブスターMUSASHI シャンピニオンカレーソース」。

「シャンピニオンカレーソース」とは、マッシュルーム・オニオン・白ワインを組み合わせた濃厚なピュレにカレーの風味を加えた、レッドロブスターのための牧村シェフオリジナルソース。その味は、一度食べるとやみつきに。旬のおいしさがぎっしりと詰まったロブスターにソースがよく絡みます。

今までにはない、「30年目のライブロブスター」が出来上がりました。



ライブロブスターMUSASHI  
シャンピニオンカレーソース

マッシュルームとオニオン、白ワインの濃厚なピュレに、カレーの風味を加えたソースをライブロブスターに合わせた逸品。ロブスターの旨みとピュレのコク、カレーのスパイスさガー一体となり、一度食べたらやみつきになる事間違いなし！ソースとパケットの相性も抜群です！！



### 牧村直哉(まきむらなおや) (フランス料理)

【経歴】1967年生まれ。20歳からフランス料理の世界に入る。

《光亭(赤坂・六本木)》や《ひらまつ》などで勤務。

その後、《メゾン・ポール・ポキューズ》にて料理長を務め、2年連続ミシュラン東京で、一つ星を獲得する。2012年5月22日に開業する世界最高高さのタワー「東京スカイツリー」の展望台内に開店するレストラン「Sky Restaurant634」にてシェフを務める。



## 【ロブスターだけではない、スカイツリー・牧村シェフコラボメニュー】

30年間変わらない品質を保ち続ける「ライブロブスター」だけではなく、他にも牧村シェフプロデュースのメニューがラインナップ。

前菜には、温かい季節に美味しい冷製のポタジェールを。レッドロブスターの定番メニューである牡蠣をバターソテーし、コクとうまみをプラスした、「冷製ポタジェールと牡蠣のソテー 焦がしバターソース」。

目と音で楽しめる、「骨付き仔羊のソテー～プロヴァンスの香り～」は、レッドロブスターでも定番の鉄板スタイルでご提供。熱々の状態でお出しし、お客様の目の前でオリジナルの赤ワインソースをかけてご提供いたします。柔らかくジューシーな仔羊のソテーに、ソースが良く合います。アーリーレッドと粒マスタードのソースや、フレッシュトマトとの組み合わせも抜群です。

フランス料理とレッドロブスターのコラボレーションをワンプレートの中で表現しております。



冷製ポタジェールと牡蠣のソテー  
焦がしバターソース

北海道産ポテトとポロネギのクリーミーな冷製ポタージュに。ポタージュ、香ばしい焦がしバターソースと一緒に召し上がる牡蠣は抜群！白ワインとともに召し上がりがください。



骨付き仔羊のソテー～プロヴァンスの香り～  
赤ワインソースと粒マスタードを添えて

プロヴァンス地方で使われる数種類のハーブでマリネした仔羊を丁寧に焼き上げました。お好みで、風味豊かな赤ワインソースまたはオリジナルの粒マスタードをつけてどうぞ。

また、「ライブロブスターMUSASHI」をメインディッシュにした、「30年目のライブロブスターコース」もご用意しております。

なお、今回コラボレーションしている、Sky Restaurant 634をプロデュースしているのは、弊社の親会社の株式会社セリュックス・宮下大輔氏でございます。宮下氏は今回のレッドロブスター30周年記念スターシェフコラボの企画の総合プロデュース行っており、それによって今回の牧村シェフとのコラボレーションが実現いたしました。

「世界一高い！？ライブロブスター」はレッドロブスターでしか味わえません。東京スカイツリー・牧村シェフとのコラボレーションメニューをお楽しみください。

< 本件に関するお問い合わせ >

レッドロブスタージャパン株式会社 広報担当:古川詩野

TEL:03-5734-1466 FAX:03-5734-1467

E-mail: furukawa@redlobster.jp