



**RedLobster 30<sup>th</sup> Anniversary**  
**世界一高い！？30年目のライブロブスターが登場！！**  
**東京スカイツリー展望台シェフがレッドロブスターをプロデュース**

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。

**【大好評！「スターシェフ×レッドロブスター」～30年目のライブロブスター～】**

第1弾 山田シェフプロデュース



ライブロブスター 春のアメリカーナ

2月1日より始まりました、日本上陸30周年記念の目玉企画「スターシェフ×レッドロブスター」。

第1弾は、料理の鉄人でもおなじみのイタリアンの巨匠・山田宏巳シェフとのコラボメニューを4月30日までご提供しております。

山田シェフにより新たな魅力を引き出された「30年目のライブロブスター」は、たくさんのお客様から大好評を頂いております。

**【「世界一の高さを誇るタワー」のシェフが手掛ける  
「30年目のライブロブスター」】**

いよいよ、5月1日から、第2弾のスターシェフとのコラボレーションが始まります。

今話題の「東京スカイツリー」。

その展望台レストラン「Sky Restaurant 634(MUSASHI)」 「下町の心意気と風情」を大切にしたい新日本料理「TOKYO CUISINE」をご提供。  
 第2弾はその展望台レストランのチーフシェフ・フレンチの牧村直哉(株式会社セリュックス)が、30年目のライブロブスターをプロデュース！

今、話題の「東京スカイツリー」の牧村シェフが、世界最高品質のライブロブスターをどのように変身させるのか…30年目のライブロブスターがさらに進化を遂げます。メニューは近日公開予定となっております。



30年目のライブロブスター×牧村シェフ

【30周年記念メニュー  
第2弾 コラボシェフのご紹介】



**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・ボキューズ>>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にてシェフを務める。



< 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