

報道関係者各位

2014年9月配信

株式会社セリュックスホールディングス



デザートメニューリニューアル！
アメリカンな新デザートが続々登場！
 ～ 10月1日(水)より全国のレッドロブスターにてスタート～

レッドロブスタージャパン株式会社（本社：東京都港区 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10月1日（水）、デザートメニューをリニューアルいたします。

新デザートメニューは、当店誕生以来不動の人気を誇る「アップルコブラ」を残しつつも、アメリカ生まれのレッドロブスターらしいラインナップに一新。レッドロブスターにご来店されたことのないお客様にもお楽しみいただける内容に生まれ変わりました。

美容や健康面から今世界中で大ブームのグラノーラを使用した「ベリーグラノーラパルフェ」や、チョコレート好きにはたまらないチョコ尽くしの「チョコレートチャंकボウル」、約300g(通常のチーズケーキの約2倍)もあるジャンボサイズの「Chubby's (チャビーズ※) チーズケーキ」など、全7品をご用意いたしました。

肌寒くなる秋は食欲の季節。レッドロブスターの新デザートをお楽しみください。

※Chubby=赤ちゃんのようなまるまると太ったものの意

【販売概要】

販売開始日：2014年10月1日（水）～

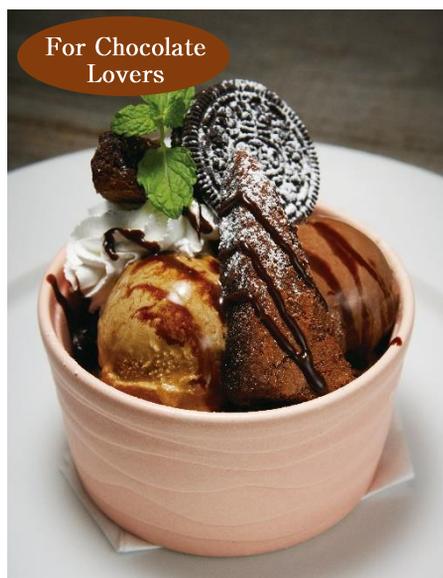
販売店舗：全国のレッドロブスター23店舗

【新デザートメニュー一例】※一部抜粋



ベリーグラノーラパルフェ 580円(税込)

カスタード&ホイップクリームにザクザク食感のグラノーラを重ね、甘酸っぱいストロベリーシャーベットとベリーソースをトッピングしました。健康と美容を気にする女性におすすめしたいデザートです。



チョコレートチャंकボウル 580円(税込)

チョコレートとエスプレッソの2種類のアイスクリームに、ほんのり苦いコーヒーゼリーとブラウニーをトッピング。ただ甘いだけじゃない、クセになる組み合わせは、チョコレート好きにはたまらない一品です。



Soooo Big!

チャビーズ
Chubby's チーズケーキ 980円(税込)

約300g(通常の約2倍)もある、アメリカンサイズのジャンボチーズケーキ!程よく甘くクリーミーな味わいは、つついフォークが進んでしまう美味しさ。シェアしても、おひとりでも思う存分味わっても。



Hot & Cold

スイートワッフルポテト 480円(税込)

熱々に揚げたワッフルスイートポテトに、バニラアイスを添えました。ポテトをアイスにディップしてお召し上がりください。サクサクほくほくのポテトと冷たいアイスが、口の中でとろけます。



人気NO.1!

アップルコブラ 580円(税込)

温かいアップルパイとバニラアイス、キャラメルソースの絶妙なハーモニー。レッドロブスター誕生以来、不動の人気を誇るNO.1デザートです。

※アップルコブラとは…

バターや砂糖、シナモンで煮詰めたりんごの上にクランブルを乗せて焼いた、アメリカなどで食べられるデザート。

熱々のコブラにアイスクリームを添えるのは、サウスアメリカンスタイル。

【レッドロブスターとは】

1968年アメリカで誕生し、日本上陸32年の歴史を持つシーフードレストラン・レッドロブスター。現在、全国で23店舗を展開しています。<http://www.redlobster.jp/shopinfo/index.html>
 当店最大の武器は、何ととっても美味しいシーフード。カナダより直送される身の詰まった「ライブロブスター」、一年中食べられる「フレッシュオイスター」、魚介の旨味を凝縮した「シェフズパエリア」、「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ております。レッドロブスターで“とびっきり美味シーフード”をお楽しみいただけます。

<本件に関するお問合わせ先>

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
 MAIL koho@celux.co.jp