

【シーフードレストラン「RED LOBSTER」と「Häagen-Dazs」によるタイアップ第三弾！】

世界中で愛されるハーゲンダッツアイスクリームを使用した

バレンタイン&ホワイトデー限定デザート登場！

濃厚なアプリコット香るザッハトルテとストロベリーアイスクリームが織りなす極上のハーモニー

**「ストロベリーパリットルテ」2月4日（火）より全店にて提供開始**

シーフードレストラン「レッドロブスター」を運営するレッドロブスタージャパン株式会社（本社：東京都渋谷区 代表：大塚啓 以下：レッドロブスタージャパン）は、2025年2月4日（火）より、「RED LOBSTER meets Häagen-Dazs」と題し、タイアップデザート「ストロベリーパリットルテ」の販売を全21店舗にて開始いたします。



「レッドロブスター」と「ハーゲンダッツ」のタイアップは今年で3回目を迎え、毎年多くのお客様にご好評をいただいております。今年は、アプリコットが香る濃厚なザッハトルテの上に、「ハーゲンダッツ ストロベリー」を贅沢にトッピング。さらに、冷たいアイスクリームにかけると瞬時に固まる ホワイトチョコレートソースをお客様の面前で仕上げる演出も加え、デザート体験をより特別なものになっております。また、3月11日以降はホワイトチョコレートソースがストロベリーチョコソースに変更され、春らしい味わいをお楽しみいただけます。

特別な人との甘いひとときを演出する、贅沢で幸福感あふれるスペシャルデザートです。期間限定のこの一品を、ぜひお楽しみください。

### スペシャルデザート 「ストロベリーパリットルテ」



▲ホワイトチョコでコーティング（2月4日～3月10日）



▲ストロベリーチョコでコーティング（3月11日～4月下旬(予定)）



商品名：「ストロベリーパリットルテ」

価格：750 円（税込 825 円）

期間：2 月 4 日(火)～4 月下旬予定※在庫がなくなり次第終了

開催店舗：レッドロブスター全 21 店舗

詳細：

アプリコット香るザッハトルテに「ハーゲンダッツ ストロベリー」を乗せ、冷たいアイスクリームにかけると固まるホワイトチョコソースで仕上げられる特別なデザートです。3 月 11 日以降は、ストロベリーチョコソースに変更され、期間中 2 種類の味わいをお楽しみいただけます。

## 関連サイト

最新情報は、随時SNSアカウントから発信しております。ぜひチェックしてください。

【レッドロブスタージャパン公式】 : <https://www.redlobster.jp/>

【レッドロブスタージャパン公式Twitter】 : <https://twitter.com/RedLobsterJapan>

【レッドロブスタージャパン公式Instagram】 : [https://www.instagram.com/redlobsterjapan\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/redlobsterjapan_official/?hl=ja)

## 企業概要

1968年アメリカで誕生し、1982年に日本に上陸したシーフードレストランチェーン。レッドロブスター最大の武器は何といっても美味しいシーフードを使ったメニュー。カナダから直送される身の詰まったライブロブスター、様々な調理方法でお楽しみ頂けるオイスター、旨味たっぷりのクラブやシュリンプがその代表です。さらにジューシーなステーキ、ピザやパスタ、パエリアなどご家族やカップルなど老若男女を問わずお楽しみ頂けるメニューをバラエティ豊かにご用意しております。

