

福岡 PARCO に新しいインバウンドの名所登場！！

ニューヨーク発 東京・表参道で大行列の人気店

ロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER」九州初上陸！

この度、福岡 PARCO に、ニューヨーク発 東京・表参道で大行列の人気店、ロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER」の出店が決定！九州初上陸いたします！2018年8月10日(金)に福岡 PARCO 本館 1F オープン！

「LUKE'S LOBSTER」は、ニューヨーク・マンハッタンにて 2009 年に創業したロブスターロール専門店、ニューヨーカーはもちろんニューヨークを訪れる観光客が連日行列を作り、**ニューヨーク No.1 のロブスターロール専門店**としてその名を馳せています。2015 年に表参道に日本一号店が開業した後、行列の絶えない人気店舗となっております！**国内のお客様はもちろん訪日旅行客も多く来店しており、表参道店のインバウンド比率は約 8 割と、観光名所となっております！防れる旅行客は中国(6 割)、韓国(1 割)、台湾(1 割)などアジアを中心に、欧米のお客様のご利用も多く見受けられます。**

現在では関東に 5 店舗、関西に 2 店舗を展開し、九州エリアへの出店は初めてとなります。



2018年8月10日(金) オープン
ロブスターロール専門店
「LUKE'S LOBSTER」
(ルークス ロブスター)
 福岡 PARCO 本館 1F
 明治通りに面した、半路面のテイクアウト
 専門の店舗を予定しています。

SNS でも話題！

こだわりのロブスターをはじめとするシーフードを使用した、香り、旨味たっぷりのシーフードロールは味もさることながら、見た目もフォトジェニック！インスタグラム等にも多く投稿されています。関東店舗を訪れた訪日旅行客の投稿も多く目立ちます。



最新 投稿5,910件



最新 投稿5,319件



最新 投稿59,147件

【LUKE'S LOBSTER のこだわり】

① ロブスターへのこだわり

一般的にほとんどのロブスターは水揚げされた後、時間をかけてさまざまなところを経由するため、価格が跳ね上がり、どこで獲れたか明確でない状態で調理されます。LUKE'S LOBSTER で使用するロブスターは、メイン州などの釣り師から直接港で買い付け、水揚げされた直後にLUKE'S LOBSTERの工場加工しています。トレーサビリティ(産地追跡・品質管理)、サステナビリティ(漁場及び周辺環境の持続可能性)が徹底された、良質のロブスターを使用しています。

② レシピへのこだわり

本場メイン州のロブスターロールは、ロブスターがぎっしり詰まっています。シーフードを隠してしまう野菜や大量のマヨネーズなどは入りません。LUKE'S LOBSTER のシーフードロールにはわずかなマヨネーズとレモンバターとシーズニングがかかっているだけです。シンプルながらも、こだわりの味わいを実現しています。

③ 店づくりへのこだわり

店舗の空間は、本国のLUKE'S LOBSTER 店舗のスタイルを踏襲して作られています。昔ながらのロブスター釣りに使われるブイや網、メイン州の豊かな自然を感じさせるカウンターやウッドデッキ。飛行機に乗らずともアメリカを感じる事ができます！

※LUKE'S LOBSTER 公式 WEB サイト:<http://lukeslobster.com/>

LUKE'S LOBSTER 公式 Instagram:@lukeslobster_jp

【menu】 ※一例 (価格は全て税抜)

- ・ロブスターロール (US) ¥1,580
- ・ロブスターロール (レギュラー) ¥980
- ・クラブロール ¥1,380
- ・シュリンプロール ¥950
- ・セットメニュー ¥1,350～
- ・ドリンク ¥200～
- ・サイドメニュー ¥250



ロブスターロール (US)



クラブロール



シュリンプロール