

報道関係者各位

2020年9月17日
株式会社ワンダーテーブル

【期間限定テイクアウト】七面鳥の丸焼き
米国感謝祭「サンクスギビング」
ロウリーズ・ザ・プライムリブ



株式会社ワンダーテーブル〔本社：東京都新宿区西新宿 / 代表取締役社長 秋元 巳智雄（以下、当社）〕は、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ（以下、ロウリーズ）」にて、アメリカの祝日であるサンクスギビング（感謝祭）を祝し、テイクアウト用“ターキーのロースト”をご用意します。

■企画背景

ロウリーズでは新型コロナウイルス感染症の影響を受け、店内以外の売上作りの施策として、2020年4月よりテイクアウトを本格的に実施しています。実施当初から問い合わせが殺到し、母の日にはテイクアウトだけで1店舗あたり約200万円を売り上げました。SNSでご自宅での温め方を動画で伝え、記念日のお客様にはメッセージを添えるなど、様々な工夫を凝らしながら続けてきたところ、テイクアウトのリピーターが増加していました。月に2～3回ご利用いただいている方もいらっしゃいます。単にプライムリブが好きという理由だけでなく、ロウリーズだから安全で美味しいテイクアウトを食べれるという信頼から、ご利用いただいています。

サンクスギビングは、大地の恵に感謝するアメリカの祝日です。毎年ロウリーズでは店内でターキーのローストの販売を行っており、テイクアウトに関しても、数年前から在日外国人や常連様向けに実施しています。今年は新型コロナウイルス感染症により、テイクアウトの料理を食卓に並べる方が増えてきたことや、ロウリーズのテイクアウトの認知が高まってきていることから、需要は大きく期待できそうです。売上目標は、前年比2倍です。



今年のメニューは、大家族向けのターキーのセットだけでなく、2名様用やプライムリブ(ローストビーフ)も楽しめるコースもご用意し、様々なニーズにお応えできるようバリエーションを充実させます。

■サンクスギビング テイクアウトメニュー



ホールターキーデラックスセット 12,000円

- ◇ ターキーのロースト(マスタード・グレイビー&クランベリーレリッシュ) 1羽(約2kg)
- ◇ オリジナルロウリーズサラダ フルサイズ
- ◇ 芽キャベツとマッシュルーム、くんちやまベーコンのソテー
- ◇ メイプルシロップ風味のキャロットと安納芋
- ◇ マッシュドポテト
- ◇ 自家製パン 2個
- ◇ パンプキンパイ 1台



ハーフターキーデラックスセット 6,500 円

- ◇ ターキーのロースト(マスタード・グレービー&クランベリーレリッシュ) 1/2羽(約1kg)
- ◇ オリジナルロウリーズサラダ ハーフサイズ
- ◇ 芽キャベツとマッシュルーム、くんちやまベーコンのソテー
- ◇ メイプルシロップ風味のキャロットと安納芋
- ◇ マッシュドポテト
- ◇ 自家製パン 1個
- ◇ パンプキンパイ 1/2台

ハーフ&ハーフ デラックスセット 13,000 円

- ◇ ターキーのロースト(マスタード・グレービー&クランベリーレリッシュ) 1/2羽(約1kg)
- ◇ プライムリブ トウキョウカット(120g) 2枚
- ◇ ターキー 1/2羽(約1kg)
- ◇ オリジナルロウリーズサラダ フルサイズ
- ◇ 芽キャベツとマッシュルーム、くんちやまベーコンのソテー
- ◇ メイプルシロップ風味のキャロットと安納芋
- ◇ マッシュドポテト
- ◇ 自家製パン 2個
- ◇ パンプキンパイ 2ピース

ホールターキー 8,800 円

- ◇ ターキーのロースト(マスタード・グレービー&クランベリーレリッシュ) 1羽(約2kg)
- ◇ 芽キャベツとマッシュルーム、くんちやまベーコンのソテー
- ◇ メイプルシロップ風味のキャロットと安納芋
- ◇ マッシュドポテト

ハーフターキー 4,500 円

- ◇ ターキーのロースト(マスタード・グレービー&クランベリーレリッシュ) 1/2羽(約1kg)
- ◇ 芽キャベツとマッシュルーム、くんちやまベーコンのソテー
- ◇ メイプルシロップ風味のキャロットと安納芋
- ◇ マッシュドポテト
- ◇

※表示価格はすべて税別です

販売期間

2020年11月14日(土)～11月26日(木) 13日間

注文方法

各店オフィシャルサイトよりご予約ください

- ・恵比寿ガーデンプレイス店 <http://lawrys.jp/ebisu/>
- ・赤坂店 <http://lawrys.jp/akasaka/>



※タクシーデリバリーもご利用いただけます

お届けの範囲は東京都23区内に限定させていただきます。

お受け取り当日中にお召し上がり下さい。

道路状況に応じてお届け時間が多少前後する場合がございますのでご了承ください。

タクシーの配車以降のキャンセルはお受けできませんのでご了承ください。

お支払いはタクシー到着時に商品代金+配送料のお支払いをお願いいたします。

■ロウリーズ・ザ・プライムリブとは

ロウリーズの1号店は、1938年、Lawrence L. Frank と義弟の Walter Van de Kamp の2人によってロサンゼルスビバリーヒルズに開業しました。Lawrence は、自ら“シルバー”と呼ばれるカートデザインし、その中にローストしたプライムリブを縦置きにし、お客様の目の前で好みの焼き加減、カットで提供するというサービスを考案しました。このサービスは当時のアメリカ人にとって、とても斬新で、この後、多くのレストランがこの方式を模倣し、やがてはアメリカにおけるローストビーフの標準的なサービス方法となりました。その後、経営は Lawrence の息子である Richard N. Frank、さらにその息子である Richard R. Frank に引き継がれ、現在は、Tiffany Stith が社長を務めています。



■ロウリーズのプライムリブとは

食べる時のダイナミックな演出ロウリーズのプライムリブは、良質の牛肉を低温でじっくりとローストし、余分な脂を抜き旨みを凝縮させた逸品です。するとナイフがはいるほどの柔らかさ、ただど口に入れた時は肉本来のしっかりとした繊維質が感じられ、ジューシーな味わいがほとぼしり、これぞお肉だという醍醐味が味わえます。添えられたソースは、牛の骨でダシをとったオージューソース。深い味わいのソースがお肉を引き立てます。



■食べる時のダイナミックな演出

ロウリーズでは、プライムリブをシルバーと呼ばれるカートに乗せ、お客様の目の前で好みのサイズにカットします。大きさにより5段階が選べます。カットできるのは、特別な訓練を受け、ライセンスを取得した者だけです。ダイナミックな演出を楽しみながら、繊細な味の牛肉をたっぷりいただけます。



■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内 49 店舗、海外 77 店舗の飲食店を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「Mo-Mo-Paradise」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、モッツアレラチーズ専門店「オービカ モッツアレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL : <http://www.wondertable.com/>

■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

吉川直美 naomi-yoshikawa@wondertable.com

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com