

報道関係者各位

2021年11月9日  
株式会社ワンダーテーブル

## お歳暮&冬ギフトまとめサイト開設 早期ご注文で10%オフ



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、お歳暮&冬ギフトのまとめサイトを開設します。この開設を記念し、11月30日(火)までに掲載商品をご注文いただくと10%オフでご利用いただけるキャンペーンを開催します。お世話になった方への贈り物に、年末年始のご自宅でのお食事に、専門店の味をぜひお買い求めください。

2020年7月より当社が運営する各ブランドのオンラインショップを順次開設してきました。

同年同月にモッツアレラチーズ専門店「オービカ モッツアレラバー」、次にしゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「MO-MO-PARADISE」、よなよなエール公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」、2021年3月にニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、そして2021年6月にアメリカンローストビーフ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」のオンラインショップをオープンしました。普段お店で提供している商品からオンライン限定商品まで、専門店ならではのクオリティにこだわった商品を販売しています。

まとめサイト「お歳暮&冬ギフト」には、各オンラインショップの選りすぐりな商品を掲載します。どれもギフトやご自宅での贅沢なひと時に最適です。なおこのサイト開設を記念し、11月30日(火)までに掲載商品をご注文いただくと10%オフでご利用いただけるキャンペーンを開催します。今年の冬は、お世話になった方への贈り物に、年末年始のご自宅でのお食事に、専門店の味をぜひお買い求めください。

**「お歳暮&冬ギフト」**

<https://wondertable.com/lp/oseibo21/>

## 期間限定 10%オフ

クーポンコード oseibo21

ご利用期限 2021年11月30日(火)23:59まで

- ・本サイトの掲載商品のみ割引対象とさせていただきます。
- ・各商品のお会計画面にてクーポンコードを挿入し割引対応とさせていただきます。
- ・期間中は何度でも購入いただけます。
- ・配送方法や発送日に関しては各商品ページをご覧ください。

## 販売商品の一例

### オービカモツアレラバー

人気商品詰め合わせ お歳暮ギフトセット

内容:トリュフピッツァ、ラザニア、ティラミス

価格:6,000円(税込・送料別)→ 5,400円(税込・送料別)



### ロウリーズ・ザ・プライムリブ

ロウリーズセット

内容:プライムリブ、マッシュドポテト、クリームドコーン、  
クリームドスピナッチ、ホースラディッシュ、オ・ジュソース、  
ロウリーズ・シーズンド・ソルト

価格:15,000円(税込・送料別)→ 13,500円(税込・送料別)



### MO-MO-PADAISE

A5等級 ふるの牛 特選リブローズまたはサーロイン すき焼き割り下  
セット

内容:特選リブローズまたはサーロイン、割り下

価格:8,000円(税込・送料別)→ 7,200円(税込・送料別)



## ■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 44 店舗、海外 82 店舗の飲食店を展開しています。

しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「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、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シユラスコ料理専門店「バルバッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、創業 130 年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」などの海外ブランドを誘致して経営しています。

### <ワンダーテーブルおせち 2022>

数量限定でテイクアウトおせちを販売しています。6 つの専門レストランのシェフ達が手掛ける手作りのおせちです。<https://lp.wondertable.com/namaosechi>

### <LAWRY'S NEW YEAR OSECHI>

全国配送できるロウリーズのおせち。シャンパンやワインとの相性を考えた選りすぐりの肉料理を詰め合わせています。<https://lawrys.jp/products/osechi>

## ■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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)