

報道関係者各位

2022年11月4日
株式会社ワンダーテーブル

ピーター・ルーガー・ステーキハウス 東京 ホリデーシーズン限定 テイクアウトセット販売



2022年11月23日(水)～12月25日(日)、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]は、ニューヨーク・ブルックリンで創業135年の歴史を誇るステーキハウスの東京店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス 東京(以下、ピーター・ルーガー東京)」にて、ホリデーシーズン限定のテイクアウト・デリバリー商品として、ローストチキンや熟成肉ステーキのセットを販売します。

ピーター・ルーガー東京では、ホリデーシーズン限定のテイクアウト・デリバリー商品として、ローストチキンや熟成肉ステーキのセットを販売します。

ローストチキンは、ホールサイズをご用意します。ハーブやニンニク、香味野菜を24時間漬け込み、ブロイラー(オーブン上段)でじっくりと時間をかけて焼き上げます。中はしっとり、外はパリッとしているのが特徴です。ステーキは、Tボーンをはじめ計3種類をご提供します。門外不出の方法でドライエイジした厳選牛肉を、澄ましバターとともに高温のブロイラーで焼き上げた逸品です。噛めば噛むほど旨味がでる唯一無二の味わいを楽しめます。いずれもメインのお料理の他、サラダや前菜、付け合わせ、デザート等、計5種類の商品をセットにして販売します。

今年のおうちクリスマスは、ニューヨーク・ブルックリンで創業135年の歴史を誇るステーキハウスの味を、お楽しみください。

販売期間 11/23(水)~12/25(日)
予約開始 11/7(月)~
受渡時間 12:00~15:00, 17:00~21:00
※12/24,25 のみ 11:00~12:00,15:00~17:00

テイクアウト予約サイト <https://www.tablecheck.com/shops/peterluger-pickup/reserve>

※ホールチキンは前日まで要予約

デリバリー Uber Eats, Demaekan, Go Dine

Broiled Whole Chicken 9,000 円

Broiled Whole Chicken set 20,400 円

セット内容

Caesar Salad

Creamed Spinach & French Fried Potatoes

Jumbo Shrimp Cocktail

Key Lime Pie & Chocolate Mousse



Brooklyn 43,500 円

セット内容

Steak for Two

Jumbo Shrimp Cocktail

Key Lime Pie & Chocolate Mousse

Caesar Salad

Creamed Spinach & French Fried Potatoes



Great Neck 27,300 円

セット内容

Single Steak

Jumbo Shrimp Cocktail

Key Lime Pie & Chocolate Mousse

Caesar Salad

Creamed Spinach & French Fried Potatoes



Tokyo 30,300 円

セット内容

Rib Steak

Jumbo Shrimp Cocktail

Key Lime Pie & Chocolate Mousse

Caesar Salad

Creamed Spinach & French Fried Potatoes



サンクスギビングデーまでの期間、パンプキンパイをブティックにて販売しています。

シナモン・ナツメグ等のスパイスを効かせた甘さ控えめのフィリングに、たっぷりのシュラッグは相性抜群です。

【販売期間】

11月24日(木)まで

【商品】

パンプキンパイ 1,500 円

ホールケーキ 9,000 円

※ホールケーキは3日前まで要予約



※表示価格はすべて税込みです

■ピーター・ルーガー・ステーキハウスとは アメリカ最古のステーキハウス

1887年にブルックリンで創業した「ピーター・ルーガー・ステーキハウス（以下、ピーター・ルーガー）」は、アメリカで最も歴史の長いステーキハウスの一軒です。当時の店名は「カール・ルーガーズカフェ ビリアーズ&ボウリングアレイ」。ドイツ系移民であるピーター・ルーガーがオーナーで、甥のカールがキッチンを担当していました。



開業当初、ピーター・ルーガーは近隣住民から愛されるローカルなレストランでした。しかし、1903年にウィリアムスバーグブリッジが開通すると、ブルックリンはマンハッタンからのアクセスが良い場所になります。すると、店の評判を聞きつけたビジネスマンたちがウォール街などから来る様になり、店は大繁盛となりました。1920年、現在のオーナーファミリーのソル・フォーマンが、カール・ルーガーズカフェの向かいに金属加工会社を設立します。彼にとってカール・ルーガーズカフェは顧客をもてなすのに最高の店だったので、ほぼ毎日、ときには1日に2〜3回も食べに行っていたそうです。

1941年、創業者であるピーターが死去。店は息子のフレドリックに引き継がれ、店名は現在の「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」に変更されます。そして、1940年代の終わり頃、アメリカが深刻な不景気に見舞われると、ピーター・ルーガーも経営不振に陥り、ついには競売にかけられることになってしまいます。ソルは顧客をもてなす店がなくなってしまうのは困るとの思いで競売に参加し、店のオーナーとなりました。

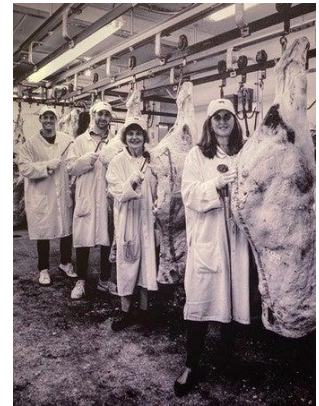


牛肉選びの「7つの基準」

ソルは、工場経営においては優秀でしたが、レストラン経営に関しては素人でした。そこで彼は、米国農務省 (USDA) を引退した牛肉のプロを雇い、妻のマーシャに最高の牛肉の見極め方を教えるよう依頼します。最高のステーキを提供するためには、最高の素材を用意することが最も近道であると考えたからです。

その後、マーシャは様々なパッカーを訪れて、真剣に牛肉の目利きを学びました。当時のニューヨークの食肉加工業界において、ファーのコートを身にまとった高身長ロシア系女性は彼女だけでしたが、彼女は誰よりも熱い情熱を持って仕事に取り組んでいました。マーシャは、店で使う最高の牛肉を選ぶため、厳格な「7つの基準」を決めます。彼女の基準を満たして納品された牛肉は、全体の20%程度だったそうです。そのこだわりのおかげで、店がかつての栄光を取り戻し、再び大繁盛店となりました。

牛肉選びのこだわりは、ソルとマーシャの娘姉妹のマリン・スピエラ(前社長)とエイミー・ルーベンスタイン(現社長)へと引き継がれました。そして現在では、エイミーに加え、マリンの娘であるジョディー、ジョディーの甥であるダニエルとデビットも経営に参加し、4人のオーナーファミリーが牛肉を選んでいきます。彼らは、毎週、複数の牛肉卸業者に足を運び、「7つの基準」で選んだ牛肉に自分のスタンプを押します。これが、ピーター・ルーガーが購入した牛肉の目印です。70年以上の歴史の中で培われた信頼関係から、彼らはどのレストランよりも先に最高の牛肉を選ぶ権利を持つようになったのです。



秘伝のドライエイジング手法

マーシャは、牛肉の味を最大限に引き出すため、ドライエイジング(乾燥熟成)手法にも徹底的にこだわりました。マーシャによって考案されたドライエイジング手法は、現在も秘伝の手法として引き継がれています。本店の地下にある熟成庫には鍵がかけられ、独自のドライエイジ手法の全体像を知りうるのは、4人のファミリーオーナーと少数の調理スタッフのみです。



一般的に、ドライエイジング手法とは、温度、湿度、風を管理することで、牛肉本体の水分活性を促し、赤身肉のコアに向けてタンパク質とミネラルを凝縮させていきます。さらに、筋肉細胞に内在する酵素や特定の微生物によって生まれる酵素でタンパク質を分解し、旨味アミノ酸を劇的に増やし、柔らかかでジューシーな肉質をつくります。

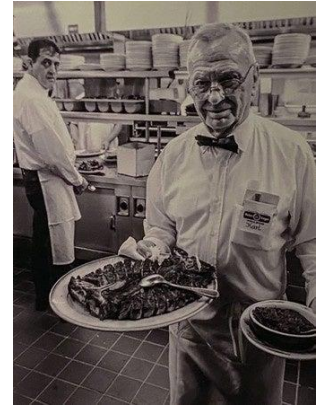
ピーター・ルーガーにおけるドライエイジング手法も基本的な考え方は同じですが、特別な管理手法と工夫によって、雑味を感じる不要な熟成臭を抑えることに成功しました。この秘伝の手法によって、ドライエイジビーフ特有の旨味と柔らかさを安定的に実現しつつ、牛肉本来の香りも楽しめる、最高のステーキが生まれました。

アメリカンステーキのパイオニア

ピーター・ルーガーにおけるステーキの提供方法は、長年の試行錯誤によって生み出されました。まずは、Tボーン・ステーキというスタイル。今では、どのステーキハウスのメニューにも載っていますが、アメリカで最初に提供し、有名にしたのはピーター・ルーガーです。次に、ステーキは高熱ブロイラーで焼き上げられます。そして同じく高熱で熱したお皿にのせて提供され、お皿の縁でさらに肉を温めます。こうすることで焼き加減をゲストの好みに調整できるだけでなく、ジューツという肉を温める音がゲストの食欲をそそります。仕上げに旨みたっぷりの「ビタミン」と呼ばれる肉汁をかけます。



優れた目利き技術で選ばれた牛肉を、手間をかけて最適な状態で熟成し、T ボーン・ステーキというスタイルで提供するステーキ。そんなピーター・ルーガーのステーキは、味にうるさいニューヨーカーに愛され続け、1984 年から今日に至るまで、「ザガットサーベイ」で「ニューヨーク No.1 ステーキハウス」の評価を得続けています。



基本情報

店名： Peter Luger Steak House Tokyo(ピーター・ルーガー・ステーキハウス 東京)

URL: <https://peterluger.co.jp/>

Instagram: https://www.instagram.com/peterluger_steakhouse_tokyo/

Facebook: <https://www.facebook.com/PeterLugerSteakHouseTokyo>

住 所： 東京都渋谷区恵比寿 4-19-19 Peter Luger Steak House Tokyo

取材問合せ先: s_mark@wondetable.com

公式 LINE アカウント: <https://lin.ee/ILxz2Q1>

■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 43 店舗、海外 85 店舗の飲食店とデリバリー専門「WON-DERI」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」、シラスコ専門店「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。

<Wondertable OSECHI 2023>

6 つのレストランのシェフ達が手掛けるテイクアウトおせちを販売しています。伝統的なおせち料理をシェフ達が洋風に仕上げ提供します、高級食材のフレッシュ黒トリユフ丸ごと 1 個付き。11 月 15 日昼 12 時までのご注文でオプションワイン 30%OFF で販売。

<https://wondertable.shop/products/2023-osechi>



<Lawry's New Year OSECHI>

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」がお届けする洋風おせち。自慢のプライムリブをメインディッシュに、前菜からデザートに至るまでバランスよく詰め合わせたおせちです。11月中のご注文なら1,000円OFF。

<https://lawrys.jp/collections/primerib/products/osechi>



<わざわざ食べにいきたい 肉料理>

ワンダーテーブルのレストランには、わざわざ足を運んででも食べたい肉料理をご用意しています。それらをまとめたサイトを立ち上げ「肉会」の開催を訴求します。

<https://wondertable.com/lp/meat-dishes/index.html>



<キッズフレンドリー2022>

ワンダーテーブルには未就学児のお子様連れに優しいレストランが沢山あります。塗り絵やキッズプレート、少し騒いでも安心な個室など、未就学児のお子様連れに嬉しいサービス情報を紹介しています。

https://wondertable.com/lp/kids_friendly/



■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