

報道関係者各位

2022年11月7日  
株式会社ワンダーテーブル

## ユニオン スクエア トウキョウ 豪華な食材と Jazz の生演奏 特別な Xmas を演出



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]では、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」にて、旬の食材と最高級の食材を取り入れたクリスマス特別コースをご用意します。

ユニオン スクエア トウキョウでは、デザートを含め計7品のクリスマスコースをご用意します。店内には Jazz の生演奏、テーブルには旬の食材と最高級の食材を取り入れた豪華なお料理、窓の外にはクリスマスイルミネーション。是非、ユニオン スクエア トウキョウでクリスマスを満喫してください。

おうちクリスマスには、クリスピーに仕上げたチキンレッグ 2 本と、12 種類の前菜のテイクアウトセットもご用意しています。ワインやビールと一緒に楽しみください。

**【店内】2022 X'mas Special Course 7 Plates 20,000 円(サービス料別)**

提供期間 2022年12月23日(金)~12月25日(日)

予約サイト <https://www.tablecheck.com/shops/unionsquaretokyo/reserve>

コース内容

- キャビアワッフル
- 本マグロのタルタル ビーツ アボカド パクチー
- 洋梨とフェネルのサラダ ハーブ ブラータチーズ
- シルクスイートポテトのニョッキ 白牛のパルミジャーノクリーム 黒トリュフ
- お魚のソテー ウニ 貝 トマトコンフィチュール
- 黒毛和牛テンドーロインステーキ ロブスターファロット カボチャスクワッシュと赤ワインソース
- いちごのショートケーキ 九州マスカルポーネ ピスタチオ カシスソルベ



※お席は2部制・完全2時間制となります

※お席に関しましてはご指定ができかねる旨ご了承ください。

※窓側席ご希望の際は別途シートチャージお1人様5,000円頂戴しております。

※食材の入荷状況によりメニューを変更する場合がございます。

※表示価格は税込みです

**【テイクアウト】フライドチキンレッグとワインフレンドリー前菜アソート 7,500 円**

提供期間 2022年11月17日(木)～12月25日(日)

予約サイト <https://www.tablecheck.com/shops/unionsquaretokyo/reserve>

## セット内容

- 国産骨付きモモ肉 フライドチキン 2本
- 水ダコのグリル 焦がし茄子ソース アーモンド
- スモークサーモン デイルレモンマスカルポーネ
- キノコマリネ 白牛パルミジャーノ
- アボカドフライ チポトレマヨ
- 生ハム 柿
- 和鹿ミートボール グリエールチーズ
- ブラータチーズ トリュフ
- 加藤ポークハム ロメスコ マイクロモアーク
- シルクスイートフライ
- 本マグロカルパッチョ スモーク醤油と黒酢 アボカド
- フルーツトマト ビーツ オーガニックバルサミコ ヘーゼルナッツ
- メカジキカツレツ タップナードソース

※2～3名様用

※食材の入荷状況によりメニューを変更する場合がございます。

※表示価格は税込みです

**■ユニオンスクエアトウキョウ**

ユニオン スクエアトウキョウは、ニューヨークレストラン界のリーディングカンパニー“USHG”のダイニングカルチャーが感じられるレストランです。知識と経験豊富なスタッフがもてなす活気ある雰囲気の中で、旬の地元食材を活かしたニューヨーク料理を楽しめます。一番のおすすめはワンダーテーブルが子牛の選定からこだわりの肥育方法で育てたいわて山形村短角牛のサーロインステーキです。ジューシーで噛むほどに赤身の美味しさが口の中いっぱいになり、後味にいやな脂っぽさが残らない一品です。店内からはミッドタウンの庭園が臨め、時期により桜の鑑賞やイルミネーションを楽しめます。

オフィシャルサイト <https://www.unionsquaretokyo.com/>オンラインショップ <https://unionsquaretokyo.shop/>

## ■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」、シユラスコ専門店「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ュフ丸ごと 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/](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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

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