

報道関係者各位

2021年10月25日
株式会社ワンダーテーブル

熟成肉のブティックオープン 「ピーター・ルーガー・ステーキハウス東京」



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、2021年10月14日(木)、ニューヨーク・ブルックリンで創業 130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)」をオープンしました。そして10月25日(月)12時、併設するブティックをオープンします。

ピーター・ルーガーは、熟成肉のステーキを世界に広め、名だたるステーキハウスのパイオニアとして知られています。「ミシュランガイド」はもちろんのこと、一般ゲストによる格付けサービス「ザガット・サーベイ」では30年以上に渡り上位にランキングされています。看板料理はTボーン・ステーキ。代々受け継がれる目利き技術により厳選した牛肉を、手間暇かけて最適な状態でドライエイジし、こだわりの提供方法で仕上げるステーキです。ブティックは、ニューヨークにはない東京店のオリジナルです。

エイジングルームで熟成したリブアイやシングルステーキ、ハンバーグ用のパティなどを生肉で数量限定で販売します。ボリューム感のあるアメリカンデザートもラインナップし、プライベートブランドのステーキソースやワイン、コインチョコも販売します。お土産に最適なTシャツやバッグなどロゴ入りグッズもご用意します。





その他、肉料理にお使いいただきたいオリーブオイルや塩コショウなど、ピーター・ルーガーがセレクトしたアイテムも取り揃えます。

また、ダイニングで提供しているステーキやハンバーガーなども、オンラインによる事前予約でテイクアウト販売します。

ブティック販売商品の一例

- ・コインチョコレート(5枚入り) 600円
- ・ルーガーワイン 10,000円
- ・帽子(キャップ)白・黒 各3,300円
- ・Tシャツ 白・黒 各3,300円

※他にも多数ご用意しております。
※表示価格はすべて税込です。



営業時間 12:00 ~ 15:00 17:00 ~ 21:00

テイクアウト

オンライン予約 <https://www.tablecheck.com/shops/peterluger-pickup/reserve>

営業時間 12:00 ~ 15:00 (LO14:00)、17:00 ~ 21:00 (LO20:00)

予約スタート 10/25(月)

販売開始 10/26(火)

※テイクアウト・Go Dine は、前日までにオンラインにてご予約ください。

テイクアウトメニューの一例



リブステーキ 15,000円
赤身と脂のバランスの取れた人気部位



シングルスステーキ 11,000円
ドライエイジングの風味を十分に楽しめる
L ボーンステーキ

※他にも多数ご用意しております。
※表示価格はすべて税込です。

<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年にウイ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っ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、マリリンの娘のであるジョディー、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ますが、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、柔らかく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、サーロインとフィレを同時に味わえる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900度まで上がる高熱ブロイラーで焼き上げられます。そして300度に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、ジュッ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/>
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
予約専用電話: 050-3311-3744

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



取材のお問合せは s_mark@wondertable.com までご連絡ください。

■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 舗、海外 82 店舗の飲食店を展開しています。

しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「Mo-Mo-Paradise」やビアレストラン「よなよなビアワークス」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」、シュラスコ料理専門店「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」などの海外ブランドを誘致して経営しています。

■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