

報道関係者各位

2021年4月19日
株式会社ワンダーテーブル

2021年9月 創業130年 NYブルックリン発 伝説のステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」 恵比寿ガーデンプレイス向かいに 日本初出店



2021年9月、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、ニューヨーク・ブルックリンで創業130年の歴史を誇る、ステーキハウスの最高峰「Peter Luger Steak House」（以下、ピーター・ルーガー）の東京店を、恵比寿ガーデンプレイス向かい、くすのき通り沿いに位置する3階建てのレンガ外壁の建物にオープンします。

■伝説のステーキハウス「ピーター・ルーガー」とは

ピーター・ルーガーは、ドライエイジングビーフのステーキを世界に広め、名だたるステーキハウスの最高峰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30年以上に渡り上位にランキングされている老舗ステーキハウスです。



ブルックリン店 外観

■130年の歴史

1887年、ドイツからの移民、ピーター・ルーガーと甥のカールが、レストラン「Carl Luger's Café, Billiards and Bowling Alley」をオープンしました。カールが死去した後、店名を「Peter Luger」へ変更しステーキハウスとしての認知を高めていきました。1941年、ピーターが死去すると、息子のフレドリックが事業を引き継ぎましたが、その後、経営不振により店をオークションにかけ、店舗の向かいに会社を構えるメタル製品などを生産する Forman Family のソル・フォーマンにより落札されました。ソルは毎日のようにステーキを食べるほどの肉好きだったと言われています。

2001年、98歳でソルが亡くなった後は、2人の娘、エイミー・ルーベンスタインとマリリン・スピエラが後を継ぎ、現在では、エイミーとマリリンの娘であるジョディーを中心に経営を行っています。

■看板メニューの美味しさの秘密

看板メニューは、フィレとニューヨークストリップ(サーロイン)の両方が味わえる「Tボーンステーキ”ポーターハウス・ステーキ”」です。米国農務省(USDA)によって格付けされた最上級のプライムビーフを使用し、東京店でもオーナーが選任した目利きスタッフが吟味して買い付けします。買い付けした肉は専用の熟成庫にて独自のドライエイジング手法で熟成させます。そうすることで旨味や香りが増し肉質がより柔らかくなります。



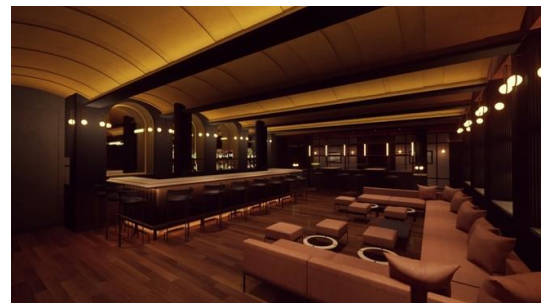
Tボーンステーキイメージ

十分に熟成させた肉は周りをカットして塩を振り、専用のブロイラーで表面を焼き旨味を閉じ込めます。肉をカットし溶かしたバターと共に皿に乗せたまま再びブロイラーに入れ、数分間焼いた後、ゲストのテーブルへ運びます。この長い工程を経て提供するステーキは、噛めば噛むほど旨味が出る唯一無二の味わいとなります。

■ブルックリン本店を彷彿させるレンガ外壁の外観に、劇場型レイアウト

3階建てのレンガ外壁の建物は、本店のあるニューヨーク・ブルックリンの要素を取り入れた佇まいです。

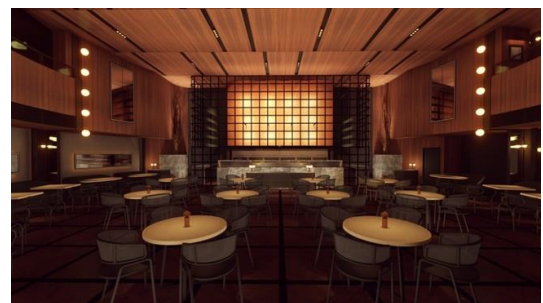
1階にはバーを設け、お食事やカクテルなどを楽めます。またテイクアウト専用のショップも設け、持ち帰りやギフト用の商品をお買い求めいただけます。



1F バーイメージ

2階へ上がると天井高6mの開放的なダイニング空間が広がっています。奥には、ピーター・ルーガーで初となるライブ感のあるオープンキッチンを設置します。

3階はバルコニー席のように2階のダイニングを見下ろして食事ができるように劇場型のレイアウトとなっています。



2F ダイニングイメージ

個室は大小あわせて7部屋用意し、利用シーンによって使い分けいただけます。照明デザインにはNYの専門デザイナーを起用し、お客様や食事を含めた全ての要素がインテリアとしてまとまるように仕上げています。

■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)
業態名: ステーキハウス
URL: <https://peterluger.co.jp/>
Facebook: <https://www.facebook.com/PeterLugerSteakHouseTokyo>
出店予定日: 2021年9月
予約受付開始日: 2021年8月予定
住所: 東京都渋谷区恵比寿 4-19-19 Peter Luger Steak House Tokyo
規模: 地上3階建
敷地面積: 約406坪
延床面積: 約489坪
席数: 全241席
1F: 67席《バー35席、個室32席(4部屋x8席)》
2F: 104席《ダイニング92席、個室12席(1部屋)》
3F: 70席《ダイニング54席、個室16席(1部屋x10席、1部屋x8席)》
平均客単価: デイナー18000、ランチ8000

■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83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経営しています。

2020年秋より、ワンダーテーブルのオンラインサイト「ワンダーテーブルショップ」を開設しています。

※URL: <https://wondertable-shop.myshopify.co>

■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