

報道関係者各位

2021年10月8日
株式会社ワンダーテーブル

**【期間限定】七面鳥の丸焼き
米国感謝祭「サンクスギビング」
ロウリーズ・ザ・プライムリブ**



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、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ (以下、ロウリーズ)」にて、アメリカの祝日であるサンクスギビング(感謝祭)を祝し、店内およびテイクアウト用“ターキーのロースト”をご用意します。

■企画背景

サンクスギビングは、大地の恵に感謝するアメリカの祝日です。毎年ロウリーズでは店内でターキーのローストの販売を行っており、テイクアウトに関しても、数年前から在日外国人や常連様向けに実施しています。今年は新型コロナウイルス感染症により、テイクアウトの料理を食卓に並べる方が増えてきたことや、ロウリーズのテイクアウトの認知が高まってきていることから、需要は大きく期待できそうです。

今年のメニューは、ロウリーズの通常メニューとの組み合わせを自由に楽しんでいただけるよう、ターキー1羽もしくはハーフの単品で販売いたします。

販売方法 テイクアウト・店内営業

販売期間 テイクアウト 2021年11月13日(土)～11月25日(木)



テイクアウトメニュー

ホールターキー 1羽(約1.6kg) 8,000円(税込)

ハーフターキー 1/2羽(約800g) 4,000円(税込)

- ターキーのロースト
- ソース2種(マスタード・グレイビー&クランベリーレリッシュ)

店内メニュー

ホールターキー 1羽(約1.6kg) 10,000円(税込)

ハーフターキー 1/2羽(約800g) 5,000円(税込)

- ターキーのロースト
- ソース2種(マスタード・グレイビー&クランベリーレリッシュ)
- ガロニ

シェフズコース 12,000円(税込) ※赤坂店限定

- ハーフターキー 1/2羽(約800g) または プライムリブ トキョーカット(120g)
- スピニング・ボウル・サラダ
- マッシュドポテト
- ヨークシャーブディング
- ホイップドクリームホースラディッシュ

注文方法

各店オフィシャルサイトよりご予約ください

- 恵比寿ガーデンプレイス店 <http://lawrys.jp/ebisu/>
- 赤坂店 <http://lawrys.jp/akasaka/>
- 大阪店 <https://lawrys.jp/pages/osaka>

※タクシーデリバリーもご利用いただけます(東京都23区内)

※お受け取り当日中にお召し上がり下さい。

■ロウリーズ・ザ・プライムリブとは

ロウリーズの1号店は、1938年、Lawrence L. Frank と義弟の Walter Van de Kamp の2人によってロサンゼルス のビバリーヒルズに開業しました。Lawrence は、自ら“シルバー”と呼ばれるカートデザインし、その中にローストしたプライムリブを縦置きにし、お客様の目の前で好みの焼き加減、カットで提供するというサービスを考案しました。このサービスは当時のアメリカ人にとって、とても斬新で、この後、多くのレストランがこの方式を模倣し、やがてはアメリカにおけるローストビーフの標準的なサービス方法となりました。その後、経営は Lawrence の息子である Richard N. Frank、さらにその息子である Richard R. Frank に引き継がれ、現在は、Ryan Wilson が社長を務めています。



■ロウリーズのプライムリブとは

ロウリーズのプライムリブは、CAB 認定の米国産アンガスビーフを使用。低温でじっくりとローストし、余分な脂を抜き旨みを凝縮させた逸品です。するとナイフがはいるほどの柔らかさ、だけど口に入れた時は肉本来のしっかりとした繊維質が感じられ、ジューシーな味わいがほとぼしり、これぞお肉だという醍醐味が味わえます。添えられたソースは、牛の骨でダシをとったオ・ジュソース。深い味わいのソースがお肉を引き立てます。



■食べる時のダイナミックな演出

ロウリーズでは、プライムリブをシルバーと呼ばれるカートに乗せ、お客様の目の前で好みのサイズにカットします。大きさにより5段階が選べます。カットできるのは、特別な訓練を受け、ライセンスを取得した者だけです。ダイナミックな演出を楽しみながら、繊細な味の牛肉をたっぷりいただけます。



■冷凍プライムリブ

2021年6月1日から、オンラインショップを開設し冷凍プライムリブを販売しています。店舗で提供するプライムリブと同様、厚切りで温かい状態で召し上がるものです。お食事のメインディッシュや、お歳暮お中元のギフトとして、ご利用いただけます。

※詳細はこちら⇒ <https://lawrys.jp/products>



■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」などの海外ブランドを誘致して経営しています。2021年10月14日、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」を日本初出店する予定です。

■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