

報道関係者各位

2020年6月17日  
株式会社ワンダーテーブル

**【ロウリーズ・ザ・プライムリブ】**  
赤坂店で日本交通デリバリーサービス導入  
テイクアウト商品のお買い上げやワインの  
おまとめ買い時などにおすすめ



2020年6月15日(月)より、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、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 赤坂店 (以下、ロウリーズ)」にて、日本交通株式会社のデリバリーサービスの導入を開始しました。

恵比寿ガーデンプレイス店では既に日本交通株式会社のデリバリーサービスを導入しており、サービス開始からたくさんのお客様にご利用いただいております。

日本交通のデリバリーサービスは、他デリバリーアプリとは異なり、自転車やバイクではなくプロドライバーによる車でのお届けとなるため、デリケートなテイクアウト商品のお買い上げに安心してご利用いただけます。

## ■テイクアウト・デリバリーメニュー（一例）

### Set Menu

#### ・シャンパン付きトーキョーセット（120g） 18,000 円

（トーキョーカット4枚、オリジナルロウリーズサラダ、マッシュドポテト、自家製パン2個、ローストビーフソース、マッシュドポテトソース、フレッシュホースラディッシュ、ホイップドクリームホースラディッシュ、クリームドコーン、クリームドスピナッチ、[シャンパン] ペリエージュエ グランブリュット 1本）

#### ・シャンパン付きカリフォルニアセット（180g） 22,000 円

（カリフォルニアカット4枚、オリジナルロウリーズサラダ、マッシュドポテト、自家製パン2個、ローストビーフソース、マッシュドポテトソース、フレッシュホースラディッシュ、ホイップドクリームホースラディッシュ、クリームドコーン、クリームドスピナッチ、[シャンパン] ペリエージュエ グランブリュット 1本）

### Prime Rib

- ・トーキョーカット 120g 3,220 円
- ・カリフォルニアカット 180g 3,920 円
- ・イングリッシュカット 65g x 3 枚 4,270 円
- ・ロウリーカット 300g 5,110 円
- ・プライムリブカレー 1,390 円

※価格はすべて税別です

※ほかにも多数ご用意しております。詳しくはオフィシャルサイトをご覧ください。

## ■デリバリーサービス開始日

2020年6月15日(月)

## ■サービス導入店舗

ロウリーズ・ザ・プライムリブ 赤坂店

<http://lawrys.jp/akasaka/>

03-5545-1429 (11:00~19:00)

東京都港区赤坂 1-8-1 赤坂インターシティ AIR 3F



## ■ご利用方法

オフィシャルサイトよりご予約ください。

お支払いは各種決済方法にてドライバーにお支払いください。

[https://www.tablecheck.com/shops/lawrys-kasaka/reserve?menu\\_lists\[\]=5ee2b1905f6ddfbf14003b28](https://www.tablecheck.com/shops/lawrys-kasaka/reserve?menu_lists[]=5ee2b1905f6ddfbf14003b28)

※各種サービス券との併用不可。

※配達エリア：東京 23 区

※配送料金：リストを参考ください。

→ <https://prtimes.jp/a/?f=d7752-20200611-2822.pdf>

## ■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”と呼ばれるカートをデザインし、その中にローストしたプライムリブを縦置きにし、お客様の目の前でお好みの焼き加減、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、Tiffany Stith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、良質の牛肉を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。するっ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ージューソース。深い味わいのソースがお肉を引き立てます。



## ■日本交通株式会社

創業 92 年（1928 年創業）、グループ売上高で日本最大のハイヤー・タクシー会社です。全国約 7,800 台のタクシー・ハイヤー・運行管理請負車両と 10,000 名以上の乗務員が、各地の公共交通を支えています。独自の社内資格・キャリアパス制度による人材育成を通じ、Japan Hospitality をもって「拾うではなく、選ばれるタクシー」として、顧客満足を追求しています。タクシーによるデリバリーサービスは、新型コロナウイルス緊急事態宣言により飲食店等における配送ニーズが増加している状況を踏まえて、2020 年 4 月 21 日に国土交通省がタクシー事業者による有償貨物運送を特例的に認めたもので、日本交通は翌 4 月 22 日に都内第 1 号として許可されました。

※ URL : <http://www.nihon-kotsu.co.jp/>

## ■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 49 店舗、海外 76 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、ニューヨークアメリカン「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」、モッツアレラチーズ専門店「オービカ モッツアレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL : <http://www.wondertable.com/>

## ■本件に関するお問い合わせ

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)