

報道関係者各位

2021年1月23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
バレンタインを贅沢に演出する
テイクアウト用バレンタインセット



2021年2月1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、ロウリーズ・ザ・プライムリブ(以下、ロウリーズ)にて、テイクアウト用バレンタインセットを販売します。メインのお料理はアメリカンスタイルのローストビーフ“プライムリブ”です。バレンタイン特製のチョコレートケーキや、オードブル付きのセットをご用意します。

■企画背景

新型コロナウイルス感染症の影響により、ロウリーズでは今年4月からテイクアウトの販売をスタートしました。幾度となく試作や調整を繰り返し、日々テイクアウト商品の改善に努めてまいりました。

コロナ禍初のクリスマスは、半年間培ったテイクアウトのノウハウを活かし、クリスマス前には事前受付を終了するほど注文が殺到しました。結果としてテイクアウトだけの売上は約2,000千円でした。この成功をもとに、更にご自宅での消費需要の囲い込みにチャレンジします。

お料理は、4名様分相当のバレンタイン限定テイクアウトセットをご用意します。どれも看板商品のアメリカンスタイルのローストビーフ“プライムリブ”に、サラダやパン、サイドディッシュが付いています。5号サイズのバレンタイン特製のチョコレートケーキやオードブルをセットにしたコースもご用意します。東京23区内に限り、日本交通によるタクシーデリバリーサービスにてお料理をお届けすることも可能です(配送料別)。逆境の中、ロウリーズのファンの皆さまのみならず、多くのお客様を魅了していくロウリーズに、ぜひご注目ください。



【東京 恵比寿ガーデンプレイス店】

Valentine's Special Set 20,000 円(税別) 4 名様分相当

- トーキョーカット(120g×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
- クリームドコーン
- クリームドスピナッチ
- バレンタインチョコレートケーキ 5 号ホール

【東京 恵比寿ガーデンプレイス店】

Valentine's Box +3,000 円(税別) 4 名様分相当

上記セットにオードブル Box 付きもご用意いたしました。
プライムリブの前菜に、お酒のお供にお召し上がりください。



- ・シュリンプカクテル
- ・スモークサーモン
- ・伊達鶏胸肉 粒マスタード
- ・カマンベールチーズ
- ・シャルキュトリー
- ・旬の惣菜

内容が一部変更になる場合もございます。ご了承ください。
※単品の場合は¥3,800(税別)です。

【東京 赤坂店】

Valentine's Set 23,000 円(税別) 4 名様分相当

オードブル 6 種盛り合わせ
トーキョーカット(120g×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
クリームドコーン
クリームドスピナッチ
バレンタインチョコレートケーキ 5 号ホール



【大阪】期間限定の特別価格にてご用意いたしました。

オードブル付きプライムリブセット

Half Set ¥10,000→ ¥8,000 円(税別) 2 名様分相当

Full Set ¥20,000→ ¥16,000 円(税別) 4 名様分相当

オーサカカット(Half Set:120g×2 枚、Full Set:120g×4 枚)
オリジナルロウリーズサラダ
マッシュドポテト
パン
マッシュドポテト
クリームドコーン
クリームドスピナッチ
オードブル Box(スモークサーモン、シュリンプカクテル、パテドカンパーニュ)

販売期間

2021 年 2 月 1 日(月)~14 日(日)

※受付期間・受渡し時間は、各店のオフィシャルサイトをご覧ください。

ご注文方法

フィシャルサイト(<http://lawrys.jp/>)にてご注文を承ります(事前決済)

WEB 予約は受け渡しの 2 日前までとなります。

前日当日のご予約に関してはお電話にてお問合せください。

※焼き加減の指定は当店での指定でご用意させていただきます。

※プライムリブには骨はつきません。

※5 個以上のオーダーがある場合はお電話にてご相談ください。

※日本交通によるタクシーデリバリーもご利用いただけます。(東京 23 区内のみ・配送料別)

■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。

<http://lawrys.jp/>



■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。するとナイフがはいるほどの柔らかさ、だけどロ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。



■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。



■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「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.com>

■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