

報道関係者各位

2020年9月1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 週替わりテイクアウト Weekend Take Out を販売開始



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)の 恵比寿店にて、2020年9月より、週替わりテイクアウト「Weekend Take Out (ウィークエンド・テイクアウト)」を販売します。

■販売背景

2020年4月10日より、ロウリーズではアメリカンローストビーフ“プライムリブ”をテイクアウトで販売しています。販売初日から問い合わせが殺到し、母の日にはテイクアウトだけで1店舗あたり約200万円を売り上げました。SNSでご自宅での温め方を動画で伝え、記念日のお客様にはメッセージを添えるなど、様々な工夫を凝らしながら継続してきたところ、テイクアウトのリピーターが増加していました。月に2~3回ご利用いただいている方もいらっしゃいます。単にプライムリブが好きという理由だけでなく、ロウリーズだから安全で美味しいテイクアウトを食べれるという信頼から、ご利用いただいています。そのようなお客様から、実はプライムリブ以外のテイクアウト料理を食べたいとのご要望をいただいていた。また、本国アメリカのロウリーズでは、プライムリブ以外のテイクアウトを週替わりで行っていることから、恵比寿店においても週替わりテイクアウト「Weekend Take Out」を販売する運びとなりました。

Weekend Take Out (ウィークエンド・テイクアウト)

- 販売数 各日 10 セット限定販売 (1 セット 2 人前相当)
- 価格 7,000 円 (税別) ※特別版のみ 10,000 円 (税別)
- 予約 オフィシャル HP (<http://lawrys.jp/ebisu>) から ※当日 14 時まで承ります
- 受渡し ローリーズ恵比寿ガーデンプレイス店の店頭にて 17 時以降の受渡しとなります

※タクシーデリバリーもご利用いただけます

お届けの範囲は東京都 23 区内に限定させていただきます。

お受け取り当日中にお召し上がり下さい。

道路状況に応じてお届け時間が多少前後する場合がございますのでご了承ください。

タクシーの配車以降のキャンセルはお受けできませんのでご了承ください。

お支払いはタクシー到着時に商品代金+送料のお支払いをお願いいたします。



9月4日(金) 5日(土) 6日(日) 7,000 円(税別)

シュリンプカクテル カクテルソース&レモン
大山鶏のローストチキン トマトサルサ とマスタード添え
ソテー ブロッコリーのアンチョビ風味
北海道産ポテト” 北海黄金” のローズマリー風味
パンナコッタと旬果実コンポート
自家製パン

9月11日(金) 12日(土) 13日(日) 7,000 円(税別)

伊達鶏胸肉とシーザーサラダ
ローストサーモン デイルクリーム/レモン
クラムチャウダー
スイート・ポテト
マスカルポーネチーズとシーズナルフルーツ
自家製パン

9月18日(金)～22日(火)5日間

敬老の日&秋分の日”特別版” 10,000円(税別)

ベビースピナッチサラダ バルサミコドレッシング
USブラック・アンガス リブ・アイ・ステーキ
ソテー マッシュルーム ハーブ&バター風味
ガーリック風味 マッシュドポテト
チョコレートムース
自家製パン

9月25日(金)26日(土)27日(日) 7,000円(税別)

フルーツトマトと生ハム ルッコラ、ビンコット
カジキマグロのグリルとタップナードソース
ナスとパプリカのロースト
カボチャのチェダーチーズ焼き
キャラメル・アップルとバニラ・クリーム
自家製パン

※食材の入荷状況により予告なくメニュー内容が変わることがございます。

■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近郊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

食べる時のダイナミックな演出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グジュソース。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。



■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 77 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