

報道関係者各位

2020年11月19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  
おうちクリスマスを贅沢に  
家族需要に4名様分相当テイクアウトセット販売



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、テイクアウト用クリスマス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。クリスマス限定のチョコレートケーキや、シャンパン付きのセットもご用意します。

■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。コロナ禍初となるクリスマスは、例年通りの店内売上は見込めないと考えられます。そこで半年間培ったテイクアウトのノウハウを活かし、ご自宅での消費需要の囲い込みに





チャレンジすることになりました。

お料理は、4名様分相当のクリスマス限定の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号サイズのクリスマス限定のチョコレートケーキやシャンパン ペリエジュエが1本付い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、果敢に挑むロウリーズに、ぜひご注目ください。

**【東京】クリスマスケーキセット 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
- クリスマス チョコレートケーキ 5号ホール

**【東京】クリスマスケーキ&シャンパンセット 26,000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
- クリスマス チョコレートケーキ 5号ホール
- ペリエジュエ (シャンパンフルボトル)



**【大阪】クリスマス・ハーフセット 20,000円(税別) 2名様分相当**

- プライムリブ・オーサカカット (120g×2枚)
- クラシックサラダ
- シュリンプカクテル&スモークサーモン
- パテ・ド・カンパーニュ
- パン
- クリスマス チョコレートケーキ (5号ホール)
- ペリエジュエ (シャンパンハーフボトル) or アランミリア 赤葡萄ジュース or 白葡萄ジュース

**【大阪】クリスマス フルセット 36,000円(税別) 4名様分相当**

- プライムリブ・オーサカカット (120g×4枚)
- クラシックサラダ
- シュリンプカクテル&スモークサーモン
- パテ・ド・カンパーニュ
- パン
- クリスマス チョコレートケーキ 5号ホール
- ペリエジュエ (シャンパンフルボトル) or アランミリア 赤葡萄ジュース or 白葡萄ジュース
- 

**【大阪】キャビア付きデラックスセット 49,000円(税別) 4名様分相当**

プライムリブ・オーサカカット (120g×4枚)

- クラシックサラダ
- アメリカンキャビア (50g)
- シュリンプカクテル&スモークサーモン
- パテ・ド・カンパーニュ
- パン
- クリスマス チョコレートケーキ 5号ホール
- ペリエジュエ (シャンパンフルボトル) or アランミリア 赤葡萄ジュース or 白葡萄ジュース

**販売期間**

赤坂店・恵比寿ガーデンプレイス店 12月19日(土)～25日(金)

梅田店 12月24日(木)～27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。



## ■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グューソース。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、お客様の目の前でお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きます。



## ■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47店舗、海外80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年は年末対策として「ワンダーテーブルおせち」の販売にもチャレンジしています。

※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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)