

報道関係者各位

2021年4月20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】
日本上陸20周年記念第2弾
Makuakeにて1kgサイズ限定コースなど
プレミアム食事券販売



2021年4月20日(火)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]が運営する 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)」は、日本上陸20周年記念の第2弾として、これまで提供したことのない特別プランの食事券を“Makuake”にて販売します。

■企画背景

創業80年以上の歴史を持つロウリーズが、2021年4月20日(火)で日本上陸20年を迎えます。これを記念しロウリーズでは年間通じて様々な企画を開催していきます。第1弾では、上陸記念年の2001年にちなみ“2001g”の特大サイズのプライムリブを提供しました。今回の第2弾では、3種類の特別プランの食事券を“Makuake”にて期間限定で販売します。

“Makuake”はアタラシイものや体験の応援購入サービスです。“Makuake”での販売に至った背景としては、昨年からの新型コロナウイルス感染症の影響が関係しています。ロウリーズでも未曾有の事態に見舞われましたが、その反面、テイクアウト、デリバリー、タクシー配送など、店内以外の商品提供に力を入れ、新たな形でお客様を魅了する努力を重ねてきました。“Makuake”での食事券の販売も新しい取り組みとなります。これまで食事券の販売を面だって実施したことはありませんが、新たなチャネルによるファン獲得方法の一つとしてチャレンジすることになりました。

ロウリーズを利用したことのある方も、まだ利用したことのない方も、この企画を通じて、改めてロウリーズの魅力を知っていただく機会となることを願っています。

■プラン紹介

【ペアではじめてロウリーズのチケット 3820 円お得！】

28,820 円 → 25,000 円(税サ込)

ご利用人数:1組2名様



ペアではじめてロウリーズをご利用いただく場合でも、お料理を迷うことなく気軽に堪能いただけるプランです。メインのローストビーフ“プライムリブ”は 120g を用意し、前菜からデザートに至るまでコースをご用意します。ボトルワイン 1 本をリターンとしてをご用意しますので、その場でお召し上がりいただくことも、お土産としてお持ち帰りいただくことも可能です。

- トーキョーカット又はオーサカカット 120g x 2
- 前菜 x 2
- スープ x 2
- デザート x 2
- コーヒー x 2
- ウェルカムシャンパン x 2
- ボトルワイン 1 本 ※ワインに代わり葡萄ジュース 1 本のご用意もございます

【ペアでプライムリブを堪能チケット 4000 円お得！】

30,000 円 → 26,000 円(税サ込)

ご利用人数:1組2名様



大好きなロウリーズでお肉をたっぷり食べたい。ロウリーズをすでに知っているお客様に向けたプランです。メニューにはない1kg以上の特別サイズのプライムリブをご用意し、2名様でシェアして召し上がっていただくコースです。食べきれなかったお肉はお持ち帰りも可能で、お帰りの際に自家製パンをリターンとしてお渡します。翌日はパンにお肉を挟んでサンドウィッチとして楽しめる、まさにロウリーズ三昧の内容です。

- ニッポンカット 1130g
- マッシュドポテト
- ヨークシャーブディング
- サラダ x 2
- ウェルカムシャンパン ※ソフトドリンクもご用意しております
- お土産:自家製パン x 2 個

【4人でロウリーズでお祝いチケット 5500円お得！】

55,500円 → 50,000円(税サ込)

ご利用人数:1組4名様



4人集まればお料理の内容がグレードアップするプランです。前菜はオイスターやシュリンプが味わえるシーフードプラッターへ変更し、デザートはお祝いの席に最適なホールケーキをご用意します。メインのプライムリブは1kg以上の特別サイズを皆さままでシェアして召し上がっていただきます。リターンとして、シャンパン「ペリエ・ジュエ・グラン・ブリュット」1本をご用意しますので、その場でお飲みいただくことはもちろん、お持ち帰りいただくことも可能です。

まさにアニバーサリーにぴったりの内容です

- ニッポンカット 1130g
- シーフードプラッター
- サラダ x 4
- マッシュドポテト
- ヨークシャーブディング
- 4号ケーキ
- お土産:シャンパン「ペリエ・ジュエ・グラン・ブリュット」1本

■食事券 購入方法URL:<https://www.makuake.com/project/lawrys/>

販売期間:2021年4月20日(火)~5月31日

※利用期限は発行日から180日間です。マクアケメッセージにて購入から1週間以内に発行します。

※チケットはご本人様のみ利用可能です。

※利用する場合は、必ず事前予約が必要です。仕入れの都合上、原則3日前迄の予約制とさせていただきます。

※チケットは、郵送での発送は致しません。Makuakeメッセージ機能でのご連絡になります。

※来店時にMakuakeの支援ページをご提示ください(マイページ>支援したプロジェクト)

注文IDを控えさせていただきます。

■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。

<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 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、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シラスコ料理専門店「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