

報道関係者各位

2022年9月1日
株式会社ワンダーテーブル

Wondertable OSECHI 2023
シェフ手作りテイクアウトおせち
9月中予約でピーター・ルーガー赤ワイン1本等 プレゼント



2022年9月1日(木)より、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、以下「当社」)では、運営する6つのレストランのシェフ達が手掛ける「Wondertable OSECHI 2023(ワンダーテーブルおせち 2023)」をテイクアウトで販売します。3年目の販売となる今年は、伝統的なおせち料理をシェフ達が洋風に仕上げ提供するほか、高級食材フレッシュ黒トリュフを丸ごと1個をお付けするなど、内容をブラッシュアップしてお届けします。なお、9月中にご予約いただいたお客様には、オプションとしてご用意したピーター・ルーガー・ステーキハウス 東京(以下「ピーター・ルーガー」)のワイン等を1セットプレゼントします。

■企画背景

コロナ禍より販売をスタートした手作りのテイクアウトおせち。当社を代表するレストランの象徴的なお料理や正月らしい華やかなアイテムを詰め合わせてご提供します。今年のおせちは、昨年お召し上がりいただいたお客様からの声を受け、3つのポイントをブラッシュアップしています。

一つは、伝統的なおせち料理のご用意です。家族の健康と

子孫繁栄、豊作などを祈願した正月料理を、シェフ達が洋風に仕上げでご提供します。二つ目は、テイクアウトならではの料理の充実です。高級食材フレッシュ黒トリュフを丸ごと1個お付けするなど、鮮度がものを言う商品を多数お楽しみいただけます。そして三つ目は、お得なワインのオプション販売です。ステーキハウス「ピーター・ルーガー・ステーキハウス 東京」のハウスワインなど3つのドリンクを特別価格で味わえます。なお、9月中にご予約いただいたお客様には、無料で1セットプレゼントします。どの料理もシェフ達が腕によりをかけ、素材の持ち味を引き出した逸品です。他とは違う手作りならではの味わいを、お楽しみいただけたら幸いです。

Wondertable OSECHI 2023 (ワンダーテーブルおせち 2023)

ネット予約受付 <https://wondertable.shop/products/2023-osechi>

商品価格 4人前相当 54,000円(税込)

サイズ(外寸) 縦250×横250×高さ210 ※単位 mm

予約開始 2022年9月1日(木)

受取場所 ロウリーズ・ザ・プライムリブ 赤坂店

受取日 2022年12月31日(土)



※2022年9月末までにご予約いただくとオプションを無料で1セットプレゼント

※店頭販売は承っておりません。

※日本交通タクシーデリバリーで 都内23区へ配送も承ります。(配送代別)

■今年は3つの付属品付き

2023年のおせちには、3つの付属品が付いています。まずは、高級食材フレッシュ黒トリュフ。12月～3月頃に旬を迎える黒トリュフは、トリュフの代表格とも言えるトリュフです。その芳醇な香りは鼻孔をくすぐり、お料理全体を上品に包み込みます。もう一つは、そのトリュフを削る専用のステンレス製スライサー。削りたてのトリュフの香りを楽しむ直前に楽しめるほか、トリュフを最後まで余すことなく使用できます。3つ目のお楽しみは、「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」のオリジナルブレッドです。店内のベーカリーにて焼き上げた自家製ブレッド。健康や長寿を祈願し、黒豆と栗を練りこんでいます。



■各重の特徴

壺の重には、「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」の”プライムリブ”。米国産 CAB 認定の牛肉を使用。時間をかけ低温でゆっくとローストしたアメリカンスタイルのローストビーフです。お店では、シルバーと呼ばれる専用カートに乗せ、お客様の目の前でカットしますが、今回は約 450g というボリュームのある厚切りを 1 カットご用意します。



弍の重には、シェフ達が洋風に仕上げた伝統的なおせち料理。「ユニオン スクエア トウキョウ」のゴルゴンゾーラチーズとセミドライブルーンで仕上げた栗きんとんや「テール・ド・トリュフ 東京」のトリュフバルサミコ酢とアーモンドを使用した田作りなど、健康や子孫繁栄、豊作などを祈願した各レストランオリジナルの正月料理を詰め合わせます。

参の重には、各レストランの象徴的なお料理。「バルバッコア」の和牛とブラックアンガスビーフピッカーニャの低温調理やジャン・ジョルジュ トウキョウの「鶏胸肉、フォンブランポシェ、マッシュルームソース」など計 9 品をお楽しみいただけます。

■アレンジの食べ方

フレッシュ黒トリュフxプライムリブ

骨付き牛肉をじっくり焼き上げた”プライムリブ”に、フレッシュな黒トリュフを上から惜しみなく削ってお楽しみください。食べる直前に削ると、トリュフの香りと食感の魅力を最大限に引き出せます。



プーリア産ブツラータxキャビア

「オービカ モツアレラバー」の濃厚でクリーミーなプーリア産ブツラータに、ヴェネト産キャビアをたっぷり乗せてお召し上がりください。水牛ミルクの甘味とキャビアの塩味が絶妙なコンビネーションを醸し出します。



■オプション

ピーター・ルーガー・ワイン 11,000 円(税込)

世界最高峰と称されるステーキハウス「ピーター・ルーガー・ステーキハウス 東京」のプライベートラベルの赤ワイン。ナパ・ヴァレーの心臓部オークヴィルの西側斜面の低収量のぶどうを使い、栽培から醸造まで全て丁寧に手作業によって造り上げる1本です。力強いストラクチャとしなやかなタンニン、複雑に折り重なる風味など、オークヴィルらしい味わいをお楽しみいただけます。



ペリエ ジュエ グラン ブリュットとシャンパーニュグラス2脚 11,000 円(税込)

メゾン ペリエ ジュエの伝統を象徴した「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」。メゾンが誇るブリュットシャンパーニュの伝統を受け継ぐ一本です。調和のとれたキュヴェは、シャルドネの華やかな香りを、ピノ・ノワールとピノ・ムニエの2種類の赤ブドウ種が絶妙に引き立てています。「ペリエ ジュエ」のアイコンックであるアネモネが描かれたシャンパーニュグラスを二脚セットで提供します。



ロウリーズ・ザ・プライムリブ 赤白ワインセット 11,000 円(税込)

ロウリーズ・ザ・プライムリブ」の本店ビバリーヒルズでサーブされるプライベートラベルの赤白ワイン。白のシャルドネは、完熟した桃やトロピカルフルーツのような果実味と、香ばしいオークのフレーバーが魅力です。酸味のバランスが取れたフレッシュ感あふれるワインです。赤のカベルネ・ソーヴィニオンは、ラズベリージャムやサクランゴのような果実感たっぷりの味わいです。柔らかいタンニンと樽香が溶け合った、しっかりとした骨格があるワインです。



■ブランド公式ホームページ

ロウリーズ・ザ・プライムリブ <https://lawrys.jp/>

オービカ モッツアレラバー <https://obica.jp/>

バルバッコア <https://barbacoa.jp/>

ジャン・ジョルジュ トウキョウ <https://jean-georges-tokyo.jp/>

テール・ド・トリュフ 東京 <https://www.terresdetruffes.jp/>

ユニオン スクエア トウキョウ <https://unionsquaretokyo.com/>

ピーター・ルーガー・ステーキハウス <https://peterluger.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 43 店舗、海外 85 店舗の飲食店とデリバリー専門「WON-DELI」を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「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」、創業 130 年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」などの海外ブランドを誘致して経営しています。

<わざわざ食べにきたい 肉料理>

ワンダーテーブルのレストランには、わざわざ足を運んででも食べたい肉料理をご用意しています。それらをまとめたサイトを立ち上げ「肉会」の開催を訴求します。

<https://wondertable.com/lp/meat-dishes/index.html>



<キッズフレンドリー2022>

ワンダーテーブルには未就学児のお子様連れに優しいレストランが沢山あります。塗り絵やキッズプレート、少し騒いでも安心な個室など、未就学児のお子様連れに嬉しいサービス情報を紹介しています。

https://wondertable.com/lp/kids_friendly/



<WON-DELI>

「WON-DELI」は ワンダーテーブルのデリバリーに特化した飲食店です。その公式サイトには計 5 軒のデリバリー専門店の掲載しています。"出前館"の専用ページからそれら異なる専門店の料理を同時注文することができます。

<http://won-deli.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