

報道関係者各位

2022年9月16日
株式会社ワンダーテーブル

ワンダーテーブルおせち 2023
早期予約特典
10月中予約でピーター・ルーガー・ワイン 50%OFF



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ています。伝統的なおせち料理をシェフ達が洋風に仕上げ提供のほか、高級食材フレッシュ黒トリュフを丸ごと1個をお付けする豪華おせちです。10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50%OFFでご提供します。

■企画背景

2023年9月1日(木)より、Wondertable OSECHI 2023(ワンダーテーブルおせち 2023)のご予約を受け付けています。今回は、伝統的なおせち料理をシェフ達が洋風に仕上げ提供のほか、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、テイクアウトならではの良さをブラッシュアップした豪華おせちです。

10 月中にご予約いただいたお客様には、早期ご予約特典として、オプションとしてご用意した「ピーター・ルーガー」のハウスワインなど 3 つのドリンクを 50%OFF ご提供いたします。どのお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

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 10 月中にご予約いただくとオプション価格 50%OFF でご提供

※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)

■各重の特徴

壺の重

「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り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。

式の重

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プ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

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。

■オプション 10月中の予約で50%OFF

ピーター・ルーガー・ワイン

11,000 円→5,500 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愉しみいただけます。



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→5,500 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→5,500 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ボ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 84 店舗の飲食店とデリバリー専門「WON-DERI」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