

報道関係者各位

2020年5月25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】  
日本交通デリバリーサービス導入  
ドンペリ等の高級ワインやシャンパン付きセットメニューを  
特価販売**



日本交通株式会社のデリバリーサービスは、他デリバリーアプリとは異なり、自転車やバイクではなくプロドライバーによる車でのお届けとなるため、デリケートな商品のお買い上げやワインのおまとめ買い時などに、安心してご利用いただけます。

料金は、東京都内であれば一定の配送代でお届けいたします。また、ロウリーズでは、デリバリーサービスに限り、シャンパン“ペリエ ジュエ グラン ブリュット 1本 (750ml)” が付いた4名様用のセットメニューを特別に¥18,000（税別）で販売します。

その他、世界で一番有名なシャンパン“ドンペリニヨン”や最高品質で唯一無二のワイン“オーパス・ワン”等、ひとつのブランドで3つの異なる年代の味を楽しめる3本セットを各種ご用意します。

ロウリーズファンのみならず、ワイン好きにはたまらないデリバリー特別プランに、ぜひご注目ください。



## ■デリバリーサービス開始日

2020年6月1日(月)

## ■サービス導入店舗

ロウリーズ・ザ・プライムリブ 恵比寿ガーデンプレイス店

<http://lawrys.jp/ebisu/>

03-5488-8088 (11:00~19:00)

東京都渋谷区恵比寿4-20-3

恵比寿ガーデンプレイスタワーB2F

アクセス：恵比寿駅より徒歩3分

## ■ご利用方法

恵比寿ガーデンプレイス店の公式サイトよりご予約ください。

お支払いは各種決済方法にてドライバーにお支払いください。

→ <https://www.tablecheck.com/shops/lawrys-ebisu-pickup/reserve>

※各種サービス券との併用不可。

※配達エリア：東京23区

※配送料金：リストを参考ください。

→ <https://prtimes.jp/a/?f=d7752-20200520-6227.pdf>

## ■デリバリー・スペシャルメニュー

### <シャンパン付きセット 4名様分>

- ・トーキョーカット 120g 18,000円
- ・カリフォルニアカット 180g 22,000円
- ・ロウリーカット 300g 28,000円

※ローストビーフ、オリジナルロウリーズサラダ、自家製パン、マッシュドポテト、クリームドコーン、クリームドスピナッチ、ホースラディッシュ、ホイップドクリームドホースラディッシュ、ペリエ ジュエ グランブリュット1本(750ml)。

### <シャンパンなしセット 4名様分>

- ・トーキョーカット 120g 12,880円
- ・カリフォルニアカット 180g 16,880円
- ・ロウリーカット 300g 22,880円

※ローストビーフ、オリジナルロウリーズサラダ、自家製パン、マッシュドポテト、クリームドコーン、クリームドスピナッチ、ホースラディッシュ、ホイップドクリームドホースラディッシュ。

<WINE>

- ・オーパス・ワン 3本セット 180,000 円  
 2001, 2012, 2015
  
- ・ハーラン エステート 2本セット 200,000 円  
 Harlan Estate Red Wine 1993 ,  
 The Meiden 2012
  
- ・ボンド 5本セット 350,000 円  
 St. Eden 2016, Quella 2016 ,  
 Vecina 2016, Prulibus 2016,  
 Melbury2016
  
- ・ドンペリニヨン 3本セット 50,000 円  
 2004, 2006, 2009
  
- ・ベリンジャー 3本セット 30,000 円  
 Private Reserve CS 2014,  
 Knight Valley CS 2016,  
 Napa Valley Merlot 2016
  
- ・スタッグス・リープ FAY  
 マグナムボトル セット 70,000 円  
 750ml 2011, 1500ml 2007
  
- ・ケンズー エステイト 4本セット 100,000 円  
 AI 2016, Murasaki 2014,  
 Rindo 2016, Asatsuyu 2018



※表示価格は税別です。  
 ※赤坂店と大阪店ではデリバリープランを販売しておりません。  
 ※配送料金は含まれていません。  
 ※ワインだけのご注文も承ります。

## ■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 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

「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つ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けます。



## ■日本交通株式会社

創業92年（1928年創業）、グループ売上高で日本最大のハイヤー・タクシー会社です。全国約7,800台のタクシー・ハイヤー・運行管理請負車両と10,000名以上の乗務員が、各地の公共交通を支えています。独自の社内資格・キャリアパス制度による人材育成を通じ、Japan Hospitalityをもって「拾うではなく、選ばれるタクシー」として、顧客満足を追求しています。タクシーによるデリバリーサービスは、新型コロナウイルス緊急事態宣言により飲食店等における配送ニーズが増加している状況を踏まえて、2020年4月21日に国土交通省がタクシー事業者による有償貨物運送を特例的に認めたもので、日本交通は翌4月22日に都内第1号として許可されました。

※ URL : <http://www.nihon-kotsu.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 49 店舗、海外 76 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/>

## ■本件に関するお問い合わせ

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)