

期間限定 ディスカバー・アメリカン・ビーフ・フェア

株式会社ワンダーテーブルのプライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライム・リブ・東京」は、期間限定でアメリカン・ビーフを用いた本場のアメリカン・プライムリブを、およそ5年ぶりに販売します。

「ロウリーズ・ザ・プライム・リブ」は1938年にアメリカのロサンゼルスで創業されたプライムリブ専門店です。その日本国内第1号店であるロウリーズ・ザ・プライム・リブ東京(以下ロウリーズ)は、2001年の開店以来、ロサンゼルス店を始めとするアメリカの店舗と同じアメリカ産のプライムビーフ(最高級牛肉)を日本の皆様に楽しんでいただいていた。2003年末のアメリカ産牛肉輸入禁止措置以降は、アメリカン・ビーフは提供できずでしたが、昨今、アメリカン・ビーフの輸入も本格的となり、ロウリーズが提供するプライムビーフが確保できたため、期間限定でアメリカン・ビーフでのプライムリブを提供します。

アメリカ産のプライムビーフ特有のジューシーさと柔らかさ、ロウリーズが永年培ってきたプライム・リブを美味しく焼き上げるノウハウが醸し出す、絶妙の逸品をこの期間にお楽しみください。



*写真はイメージです

◆イベント情報	:	『ディスカバー・アメリカン・ビーフ・フェア』	
◆実施期間	:	2008年8月1日(金)~8月20日(水)	
◆価格(例)	:	カリフォルニア・カット	4,500円(税込)
		イングリッシュ・カット	5,500円(税込)
		ロウリー・カット	6,000円(税込)

【ロウリーズ コンセプト】

「ロウリーズ」は、1938年ロサンゼルスで創業されたプライムリブ専門店です。その東京店は、アメリカンアールデコ調の店内で、400席という都内最大級のレストランです。1階にはウェイティングバー、そして地下へ続く長い階段を下りると赤いソファが印象的なダイニングルームが広がります。天井高のある映画の1シーンのような店内で本物のアメリカン・プライムリブを楽しめます。



【プライムリブ】

「ロウリーズ」のプライムリブは、乾式熟成法で寝かせた最高品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ジューソース。深い味わいのソースがお肉を引き立てます。



【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。



◆ロウリーズ・ザ・プライム・リブ・東京

店舗名:ロウリーズ・ザ・プライム・リブ・東京(Lawry's The Prime Rib, Tokyo)

住 所:東京都港区赤坂 2-17-22 赤坂ツインタワー東館 1F/B1F

TEL: 03-5114-8080

最寄駅:東京メトロ 銀座線、南北線 溜池山王駅 A12 番出口

営業時間:(平日)11:30-15:00 (全日)17:00-23:00 ※土日祝の昼間はブライダル営業となります

URL: <http://r.gnavi.co.jp/a068833/>

◆問合せ先

株式会社ワンダーテーブル (<http://www.wondertable.com>)

営業企画部 竹原 真理子 (mariko-takehara@wondertable.com)

〒162-0067 東京都新宿区富久町 13-19 TEL:03-3351-1153 FAX:03-3351-1639