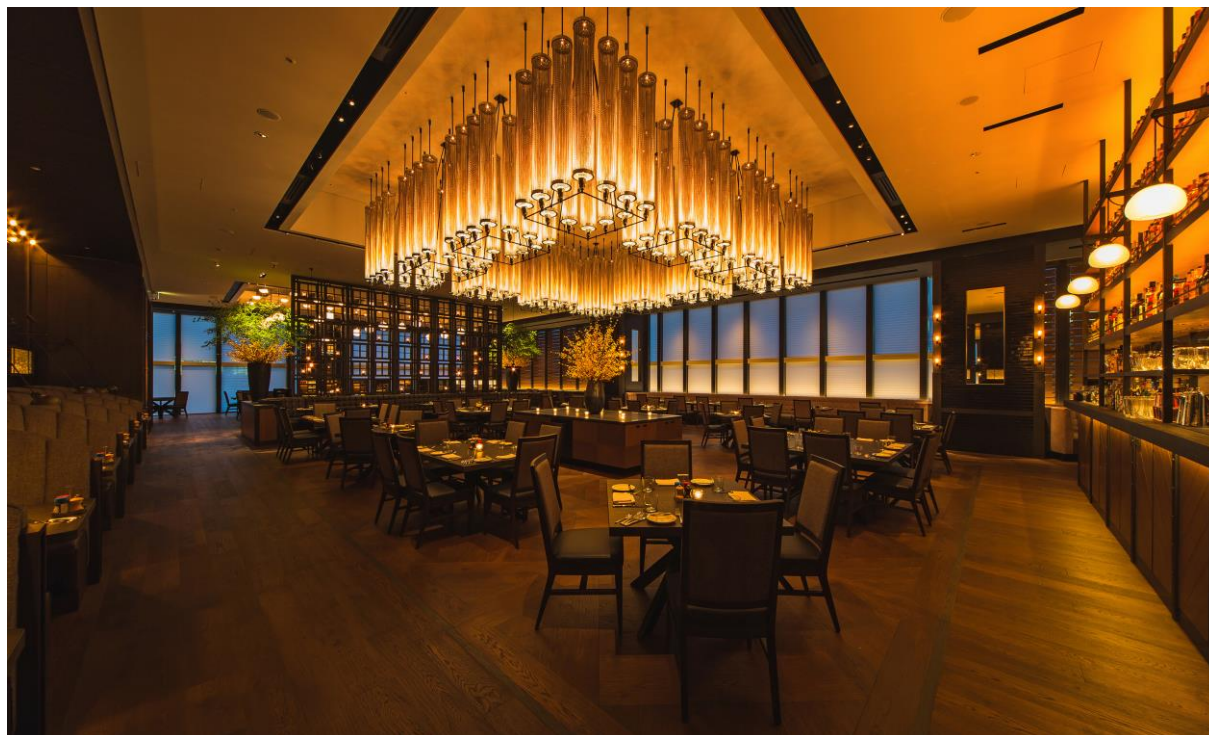


報道関係者様

2017年9月  
株式会社ワンダーテーブル

## New OPEN： 2017年9月29日 ロウリーズ・ザ・プライムリブ 赤坂店



2017年9月29日（金）、株式会社ワンダーテーブル（代表取締役社長 秋元巳智雄）は、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ 赤坂店」を、新たな赤坂のランドマークとして話題の「赤坂インターシティ AIR」（2017年9月竣工）にオープンしました。

国内3店舗目となる赤坂店は、エントランス部分に開放的なカフェ&バーラウンジ「フランクバー」を設け、メインダイニングは天高5mのダイナミックな空間に220席のテーブル席を配し、3部屋の個室もご用意しています。世界のどこにもない、東京でしか味わえないロウリーズでのダイニングシーンをビジネスやプライベートなど様々なニーズでご利用いただけます。



### ■ロウリーズ・ザ・プライムリブの歴史

ロウリーズ・ザ・プライムリブは、1938年に Lawrence L. Frank と義弟の Walter Van de Kamp の 2 人により、ロサンゼルス の ビバリーヒルズ にプライムリブ専門店として誕生しました。

Lawrence は、自らシルバーカートデザインし、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。プライムリブとは、上質な骨付きのアメリカ牛に特性のスパイスを塗り込み、時間を掛けて焼き上げたアメリカンスタイルのローストビーフです。特製のシルバーカートに乗せたプライムリブをお客様のテーブルの目の前で、好みの厚さと焼き加減でサーバーがカットし提供するスタイルは、創業当初から変わらないロウリーズならではのスタイルです。

現在では、アメリカで4店舗（ロサンゼルス、シカゴ、ダラス、ラスベガス）、アジアで4店舗（シンガポール、タイペイ、ホンコン、ソウル）、国内では赤坂店を含めて3店舗（恵比寿、大阪、赤坂）の計11店舗を展開しています。日本では国内1号店として、2001年に東京・赤坂にオープン、2号店は2008年9月に梅田の「Herbis PLAZA ENT」に大阪店を出店しました。2014年3月28日、出店していた赤坂ツインタワーの建て替えにより旧・赤坂店を閉店し、翌月4月20日に恵比寿ガーデンプレイス店をオープンしました。恵比寿ガーデンプレイス店は、オープン後も人気は右肩あがり、グルメサイトのアクセス数やランキングは国内トップクラスを維持し、年間約10億円の売上を誇る人気店です。今回の赤坂店の出店は、日本創業の地「赤坂」での再チャレンジということもあり、グローバルに活躍するビジネスエグゼクティブのお客様に喜んでいただける店作りとしています。

#### ■プライムリブについて



アメリカ国内で高い評価を受けるクリークストーン社のブラックアンガスビーフを使用し、低温でじっくりとローストして肉汁を閉じ込めた逸品です。するっとナイフがはいるほどの柔らかさですが、口に入れた瞬間にしっかりとした噛み応えも感じられ、ジューシーな味わいと共に、肉本来の味わいが広がります。ロウリーズオリジナルの深い味わいのオウジュソース

スが、お肉の旨味を引き立てます。

ロウリーズでは、シルバーと呼ばれる大きなカートにプライムリブを縦置きし、お客様の前で好みに合わせた大きさでプライムリブをカットして提供します。カットの大きさに名前が付けられているのも特徴のひとつです。ディナーでは、約120gの「トーキョーカット」から約500g強の「ダイヤモンド・ジム・プレーディーカット」まで5種類のカットをご用意しております。ランチタイムには約65gのランチカットが加わります。定番といわれるカットは、約300gの「ロウリーカット」で創業当初からの人気のカットです。

■ フランクバー

# FRANK BAR



ウェイティングバーとしての利用はもちろん、ビル内の共有ラウンジとして、コンファレンス利用者や近隣ビジネスユーザーをはじめとした各国のエグゼクティブが、日常的に利用できるカジュアルなカフェ&バーラウンジです。天井の高い洗練されたスペースの中で、お客様に日中を通してどの時間でもリラックスした時間を楽しんで頂きたく、我々が考えるおもてなしのスタイルとして、「香り=アロマ」にこだわったメニュー構成になっています。デニッシュやクッキー、挽きたてのフレッシュ・ブリュード・コーヒーやフレッシュ・スクイーズド(搾りたて)のレモネードを提供します。バーメニューは、今アメリカで最先端のカクテル・スタイルを再現します。選りすぐりのクラフトビールやワインに加え、クラフト・ジン、クラフト・ウォッカ、クラフト・バーボンを数多く取り揃え、ジントニックやマティーニなどのスタンダードなカクテルをツイストさせ、新しいスタイルで提供します。

■ インテリアデザインについて





ロウリーズ・ザ・プライムリブのインテリアは、各店によって異なります。大阪店はモダン・アー  
ルデコ、恵比寿ガーデンプレイス店はウォーム&ラグジャリーな雰囲気テーマとなっています。  
赤坂店は、ダイナミックさとエレガンスがテーマ。全 248 席で、グローバルに活躍するビジネ  
スエグゼクティブが気持ち良く、ビジネスユースとして活用できるよう、洗練されたインテリア  
に仕上げました。インテリアデザイナーに、山際純平氏、照明デザイナーに David Singer 氏を  
起用し、これまでにない素晴らしいコラボレーションが実現しました。

220 席あるメインダイニングは、天高 5m の空間を活かしたダイナミックな創りとなっています。  
ダイニング中央には象徴的な巨大シャンデリアがあり、柔らかい光でダイニング全体を照らして  
います。ダイニングは天井まで高く伸びるパーティションにて、大きく 3 つのエリアに分かれ  
ていますが、格子や淡く光るウイスキーボトル越しに全体が見渡せ、スケール感が損なわな  
いようになっています。また、インテリアだけでなく、人数やシチュエーションに合わせて対応  
できるさまざまな形状のテーブルをレイアウトしたり、照明をデザインすることでプライベート  
感を高めたりと、お客さまに心地よく楽しんでいただける工夫をしています。

また、個室も 3 部屋ご用意し、プライベートなパーティーにも対応できるようにしています。

■支配人/料理長



支配人：横溝 慎一

横浜のレストラン、バーにて経験を積み、2004年に㈱ワンダーテーブルへ入社。当社の和系ブランド、イタリアンブランド、フレンチブランドの支配人を歴任する。その後、ロウリーズ・ザ・プライムリブ（旧・赤坂店）へ異動し、2013年より同店支配人兼任、2014年より恵比寿ガーデンプレイス店の支配人を務める。アメリカで80年の歴史をもつロウリーズの素晴らしさを少しでも多くの方々に知ってもらうことをミッションとして、さまざまなブランドで経験した接客にて、お客様に嬉しい時間を提供していきます。



料理長：木部 勝一郎

1987年に渡仏しミシュラン2つ星店にて勤務。また、1990年には渡米、ロサンゼルス、サンフランシスコにてレストランの料理長を務める。2007年に帰国後、㈱ワンダーテーブルへ入社し数店舗の料理長を歴任、期間中にイタリア・ミラノやブラジル・サンパウロでの調理経験も積む。2014年よりロウリーズ・ザ・プライムリブ 恵比寿ガーデンプレイス店の料理長を務め、2017年赤坂店料理長に就任。日本のお客様はもちろん、海外からいらっしゃるお客様にも、アメリカをはじめとする諸外国での豊富な経験を活かしたお料理にてお楽しみいただきます。

■クリエイティブ・パートナー



山際純平氏

1965年生まれ。新潟県出身。東京デザイナー学院にてインテリアデザインを学ぶ。1997年に ミュープランニング & オペレーターズに入社。国内外の様々な飲食店のデザインを手掛ける。2006年、デザインポストを設立。現在では、飲食店に留まらず、ホテルやレジデンスなどのデザインも手掛ける。時代のトレンドとクライアントの要望に合わせたフレキシブルでバランスの取れたデザインを目指しており、日本のかつ普遍的な独自のアイデアを盛り込んだデザインを追求している。



David Singer 氏

1992年 NY に Arc Light Design を設立。同時期よりインテリアデザイナーの Tony Chi 氏と共同制作を開始し、現在まで40か国、500プロジェクトを手掛ける。IALD等の世界的な賞を数多く受賞。1995年より、NYのデザインスクール「パーソンズ」で、照明デザインを教えている。現在 tonychi and associates のインテリア部 常務、照明デザイン部代表を務める。その他、建築家、照明家具デザイナー、インストラクターなど、活動は幅広い。

【基本情報】

名 称:ロウリーズ・ザ・プライムリブ 赤坂店

電話番号:03-5545-1429

住 所:東京都港区赤坂 1-8-1 赤坂インターシティ AIR 3F

席 数:248 席

営業時間: ランチ 11:30～15:00(LO14:00)

ディナー 17:00～23:00(LO22:00)

定 休 日:ビルに準ずる (年末年始を除く)

個 室:3 部屋 (～12 名様)

最低ご利用金額: ランチタイム 24,000 円～【税込】

ディナータイム 60,000 円～【税サ込】

オープン日:2017 年 9 月 29 日(金)

URL: <http://www.lawrys.jp/akasaka/>

E-mail: [akasaka@lawrys.jp](mailto:akasaka@lawrys.jp)

画像 : <http://30d.jp/lawrys/33>

【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 竹原真理子、赤木恵理子

TEL:080-9351-3164 FAX:03-3379-8165

E-Mail: [info@wondertable.com](mailto:info@wondertable.com)

《外部広報窓口》

株式会社 オフィスK2M 村上由

TEL: 03-5738-2261 FAX: 03-5731-2262

E-Mail: [info@officek2m.com](mailto:info@officek2m.com)