

報道関係者各位

2021年10月19日
株式会社ワンダーテーブル

【ピーター・ルーガー東京】 タクシーデリバリー「GO Dine」にてデリバリー提供を開始 ご自宅に話題のステーキをお届け



2021年10月25日(月)より、株式会社ワンダーテーブル[本社:東京都新宿区西新宿/代表取締役社長 秋元 巳智雄]が運営する ニューヨーク・ブルックリンで創業130年の歴史を誇る最高峰ステーキハウスの東京店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス 東京(以下、ピーター・ルーガー東京)」は、株式会社 Mobility Technologies[本社:東京都港区/代表取締役社長 中島 宏(以下、MoT)]による国内初となるタクシーデリバリーアプリ「GO Dine」によるデリバリー提供をスタートします。

■企画背景

2021年10月14日(水)にオープンしたピーター・ルーガー東京では、株式会社 Mobility Technologies(本社:東京都港区、代表取締役社長:中島 宏、以下 MoT)運営する日本初のタクシーデリバリー専用アプリ「GO Dine(ゴードイン)」(<https://go-dine.jp>)によるデリバリー提供を、10月25日(月)よりスタートします。「GO Dine」は、お客様がアプリ上で希望のレストランをチョイスしてお料理を選び、お届け場所と時間帯を指定すると、アプリ上で決済が完了するので、あとはお料理が届くのを待つだけとなります。ご自宅での記念日や贅沢ディナーなどに、ぜひピーター・ルーガー東京のステーキをお楽しみください。開業前から話題を呼び、ダイニングのご予約は取りにくい状況となっています。「GO Dine」を開始することで、より多くの方にピーター・ルーガー東京の魅力を知っていただく機会となることを願っています。

■GO Dine ご利用方法

下記 URL よりアプリをダウンロードしご利用ください。

• App Store : <https://apps.apple.com/us/app/id1557593247>

• Google Play : <https://play.google.com/store/apps/details?id=app.mobilitytechnologies.delivery.consumer>

※Apple は米国その他の国で登録された Apple Inc.の商標です。

※App Store は Apple Inc.のサービスマークです。」

※Google Play は Google LLC の登録商標です。

■ピーター・ルーガー東京×GO Dine 掲載メニューの一例

リブステーキ 17,250 円(税込)



赤身と脂のバランスの取れた人気部位

ピータールーガー クラシックバーガー 3,450 円



エイジングの香り豊かなパティを生かしたクラシックな
組み合わせのバーガー

他にも多数ご用意しております。

■ピーター・ルーガー・ステーキハウスとは

アメリカ最古のステーキハウス 1887 年にブルックリンで創業した「ピーター・ルーガー ステーキハウス」は、アメリカで最も歴史の長いステーキハウスの一軒です。当時の店名は「カール・ルーガーズカフェ ビリアーズ&ボウリングアレイ」。ドイツ系移民であるピーター・ルーガーがオーナーで、甥のカールがキッチンを担当していました。



開業当初、ピーター・ルーガーは近隣住民から愛されるローカルなレストランでした。しかし、1903 年にウイリアムスバーグブリッジが開通すると、ブルックリンはマンハッタンからの

アクセスが良い場所になります。すると、店の評判を聞きつけたビジネスマンたちがウォール街などから来る様になり、店は大繁盛となりました。1920年、現在のオーナーファミリーのソル・フォーマンが、カール・ルーガーズカフェの向かいに金属加工会社を設立します。彼にとってカール・ルーガーズカフェは顧客をもてなすのに最高の店だったので、ほぼ毎日、ときには1日に2~3回も食べに行っていたそうです。

1941年、創業者であるピーターが死去。店は息子のフレドリックに引き継がれ、店名は現在の「ピーター・ルーガー ステーキハウス」に変更されます。そして、1940年代の終わり頃、アメリカが深刻な不景気に見舞われると、ピーター・ルーガーも経営不振に陥り、ついには競売にかけられることになってしまいます。ソルは顧客をもてなす店がなくなってしまったのは困るとの思いで競売に参加し、店のオーナーとなりました。



■看板料理の T ボーンステーキ

ピーター・ルーガーといえば、フィレとニューヨークストリップ(サーロイン)の両方が味わえる T ボーンステーキです。米国農務省(USDA)によって格付けされた最上級のプライムビーフを使用し、ピーター・ルーガー東京でもオーナーが選任した目利き職人が吟味して買い付けします。チルドで空輸した肉は専用の熟成庫で独自のエイジング方法で28日以上熟成させます。熟成させることで旨味や香りが増し肉質がより柔らかくなります。十分に熟成させた肉は周りをカットして塩を振り、専用のブロイラーで表面を焼き旨味を閉じ込めます。肉を適度な大きさにカットし、溶かしたバターと共に皿に乗せ、再びブロイラーに入れて数分間焼いた後、ゲストのテーブルへ運びます。この長い工程を経て提供するステーキは、噛めば噛むほど旨味が出る唯一無二の味わいとなります。



■LINE 公式アカウント

ピーター・ルーガー東京の LINE 公式アカウントでは、ご利用金額に応じてポイントを貯めて使えるスタンプカード(ショップカード)を提供しています。ご利用いただければいただくほど大きな特典が得られるサービスです。ブティックでのご利用も対象となっています。また、お客様からいただく FAQ(よくあるご質問)をお応えするチャットボットを設置し、AI がお客様からのご質問にお答えします。

LINE 公式アカウントの友だち追加はこちらから

<https://lin.ee/ILxz2Q1>



公式ホームページ <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 44 店舗、海外 82 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「よなよなビアワークス」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」、シラスコ料理専門店「バルパッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」などの海外ブランドを誘致して経営しています。

■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