

報道関係者各位

2020年10月9日
株式会社ワンダーテーブル

【Go To Eat キャンペーン】 ポイントが貯まる・使えるお店のまとめサイト開設



10月1日（木）からスタートした「Go To Eat キャンペーン」に、ワンダーテーブルの全レストランが参加しています（天吉屋除く）。4月に発令された緊急事態宣言により、人々の外食控えの傾向は未だ続いており、当社レストランも大きな影響を受けています。同キャンペーンに参加することで、お客様の外食意欲を高め、レストランを利用するきっかけを作りたいと考えています。

まとめサイト「Wondertable Go To Eat Campaign」には、どのお店をどの媒体で利用できるか検索できるようになっています。同キャンペーンが当社のみならず飲食業界全般の一助となることに期待しています。

Wondertable Go To Eat Campaign

URL : <http://wondertable.com/gotoeat/index.html>

※「プレミアム付き食事券」および、Go To トラベルの「地域共通クーポン」は、準備が整い次第参加していきます。

掲載ブランド

ロウリーズ・ザ・プライムリブ



ロウリーズ・ザ・プライムリブでは、アメリカンスタイルのローストビーフ（プライムリブ）を楽しめます。オリジナルスパイスでマリネした上質な骨付き牛肉を2〜3時間かけてじっくり焼き上げ、旨味を閉じ込め柔らかく仕上げています。サラダはシンプルな素材にアメリカ本店と同じレシピのドレッシングで仕上げ、他では味わうことのできない逸品です。

バルバッコア



ブラジル・サンパウロに本店を持つバルバッコアでは、牛肉を中心に豊富な種類の食材を特注のオーブンで焼き上げたシュラスコ料理を楽しめます。岩塩のみで味付けしているため、肉本来の甘みや香りを楽しめます。店内には巨大なサラダバーを設置し、新鮮野菜をはじめビーツやパルミットなど南米の珍しいアイテムを豊富にご用意します。フェジョアードという、ブラジルの国民食とも言える煮込み料理もご提供します。

オービカ モッツアレラバー



ローマ発のオービカ モッツアレラバーでは、イタリアから空輸したフレッシュモッツアレラチーズを気軽に楽しめます。その甘味やコクをそのまま味わうシンプルなお料理はもちろんのこと、風味を活かしたメインやパスタ料理なども豊富にご用意します。タルトーフォという名のピッツァは、古代ローマ時代のピザの原形とされるピンサと同じ製法で作られ、トリュフの香りとモッツアレラの甘み、軽い生地の食感とのバランスを楽しめます。

YONA YONA BEER WORKS



よなよなビアワークスでは、国内 No.1 ブルーワリー“ヤッホーブルーイング”の最も多くのドラフトビールを味わえます。代表ブランドである“よなよなエール”をはじめ、“インドの青鬼”、“水曜日のネコ”、“東京ブラック”、“ハレの日仙人”など、10種類以上を楽しめます。お料理は国産鶏のローストチキンやオリジナルソーセージ、契約農家から取り寄せた産直野菜を使ったメニューなど、クラフトビールとの相性が良いアイテムを豊富に取り揃えます。

鍋ぞう



鍋ぞうは、本格的なしゃぶしゃぶとすき焼きを、食べ放題で気軽に楽しめる、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店です。

お肉は、しゃぶしゃぶ・すき焼きに最適なお肉を、一枚一枚、店内で丁寧にカットし、切りだしてからの時間管理と温度管理を徹底することで、最適な状態でお客様に提供いたします。

モーモーパラダイス



1993年に東京に誕生したモーモーパラダイスは、本物のしゃぶしゃぶ・すき焼きを気軽に食べられるお店として愛され続け、今では世界10か国、70店舗以上で展開しています。普段お店で提供している、しゃぶしゃぶ・すき焼きをご自宅で楽しめるよう、厳選したお肉に新鮮野菜、自家製のタレ、スープをセットにしてご用意します。お肉は3種類からお選びいただけますが、A5ランクの黒毛和牛が人気です。

ローストチキンハウス



ローストチキンハウスは、オリジナルのローストチキンと厳選した野菜料理をお楽しみ頂けるローストチキンの専門店です。自慢のローストチキンだけでなく、ダイナミックな野菜料理や伊達鶏の玉子を使用した玉子料理などを取りそろえます。

テール・ド・トリュフ 東京



テール・ド・トリュフ 東京では、季節によりベストな産地から高品質なトリュフを取り寄せ、その魅力を最大限に活かしたお料理を提供します。

ジャガイモの黒トリュフクリームソース(ポーム・ド・テール)は、フランス・ニースにある本店でも人気 No.1 のお料理で、甘みが強いポテトにトリュフ入りクリームソースを絡めた、トリュフの香りを存分に楽しめる自慢の一品です。

ユニオン スクエア トウキョウ



二のハンバーガーです。

ユニオン スクエア トウキョウでは、旬の地元食材を活かしたニューヨーク料理を、仲間と共にシェアして楽しみ、明日への活力を高めるようなダイニングカルチャーを提供しています。一番人気のシェフズサラダは、ボリューム満点で、12種類の野菜やグリルチキン、海老など、さまざまな食材が楽しめます。ワンダーテーブルが子牛選定から肥育方法で育てた短角牛を使用したハンバーガーは、赤身本来のうま味を感じることができる唯一無

ジャン・ジョルジュ トウキョウ



NY 発スパイスの魔術師と評される Jean-Georges Toyo では、一般的なフレンチとは異なり、野菜やフルーツのエキス、ハーブの風味や質感、それぞれの温度にフィーチャーしたモダンフレンチを提供します。スクランブル・エッグ・キャヴィアはその代表格ともいえるお料理で、スクランブルエッグの温かさとクリームの冷たさ、とろけるようなクリームとプチプチと弾力があるキャヴィアを味わえます。

■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 77 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、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、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