

報道関係者各位

2020年7月6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 感染症拡大防止策を徹底 ランチタイム限定サラダバー再開



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〕は、ロウリーズ・ザ・プライムリブ(以下、ロウリーズ)の東京2店舗にて、2020年7月13日(月)より、休止していたランチタイムのサラダバーを再開します。

ロウリーズでは、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、4月8日より約1か月間、店内営業を休業していましたが、赤坂店は4月27日から、恵比寿ガーデンプレイス店は5月27日から、営業を再開しています。現在のランチタイムではサラダバーの代わりに、お客様の目の前で仕上げるスピニング・ボウル・サラダを提供しています。しかし、ランチタイムにご利用いただくお客様の多くはリピーターであり、サラダバー実施を切望する沢山の声をいただいていた。それを受け、お客様に安心して以前と変わらずサラダバーを楽しんでいただく施策を検討し、今回の再開決定に至りました。再開時に実施する感染拡大予防策は次の通りです。

<サラダバーにおける感染拡大予防策>

- ご来店時に入口にて「5つのお願い」をお伝えします。（詳細は下方にてご確認ください）
- サラダバーご利用時もお客様には 手指アルコール消毒およびマスクお着用をお願いします。
- ご希望のお客様へは、手袋のご用意をいたします。
- トングは定期的にアルコール消毒、交換をおこないます。
- 野菜は盛り込みの量を調整し、こまめに新しいものを提供します。
- ご希望のお客様には、キッチンで作った盛付けたサラダを提供します。

対象店舗

ロウリーズ・ザ・プライムリブ 恵比寿ガーデンプレイス店

ロウリーズ・ザ・プライムリブ 赤坂店

再スタート日

2020年7月13日(月)

ご予約は公式WEBサイトにて24時間受付中 <http://www.lawrys.jp/>

■ロウリーズのサラダバー



ランチタイムには、店内中央に大きなサラダバーをご用意します。契約農家から取り寄せたフレッシュ野菜をはじめ、プライムリブの端肉を使ったリエット、総菜、旬のお野菜やアメリカ料理ならではのアイテムなど、約40種類を取り揃えます。

提供しているパンは店舗で毎日焼き上げるこだわりの逸品です。プライムリブのソースやお好みのコンディメントなどを付けて、焼きたてをお楽しみください。



デザートは当店のパティシエが種類豊富にご用意します。タルトやケーキ、季節ごとに変わる自家製ゼリー、ムース、またフレッシュフルーツなどお楽しみいただけます。

■ロウリーズから感染防止のための 5 つのお願い



- ① 検温の実施と健康状態の確認をさせていただき、37.5℃以上の発熱または咳などの風邪症状が見られる場合は、入店をご遠慮いただきます。
- ② 入店時、及びサラダ、デザートバーご利用時はマスクの着用をお願いします。
- ③ 入店時、サラダ、デザートバーご利用時、トイレをご使用の際は アルコール消毒をお願いします。
- ④ 大声での会話はご遠慮いただきます。
- ⑤ 飲食中は、コロナ騒動を忘れて楽しんでください！

■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グューソース。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。



■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