

報道関係者各位

2021年7月2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  
ローストビーフを丸ごと1本販売(約7kg)  
この夏自宅でスポーツ観戦に最適**



2021年7月23日(金)～9月5日(日)、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 アメリカンローストビーフ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ(以下、ロウリーズ)」にて、ブロック肉の状態のままのローストビーフ“プライムリブ 1本”に、ロウリーズ・シーズンド・ソルトとオリジナルブレッドを特別にお付けしたテイクアウトセットを販売します。

ロウリーズでは創業80年の伝統レシピをもとに、約4時間掛けて焼き上げたアメリカンローストビーフ(以下、プライムリブ)を、お客様の目の前でお好みのサイズにカットし提供しています。昨年からのプライムリブを丸ごと1本でテイクアウト販売しており、ご自宅での特別な日の食事のメインディッシュとして好評を得ています。約7kgもある大きな塊のプライムリブは、パワー溢れるこの夏のスポーツ観戦のお供に最適です。期間限定でロウリーズ・シーズンド・ソルトとオリジナルブレッドをお付けし、オプションでデザートセットもご用意します。豪勢なローストビーフを囲いながら、ご家族やご友人と応援しませんか。

## ■プライムリブ 1 本

価格 100,000 円税込

販売期間 2021 年 7 月 23 日(金)～9 月 5 日(日)

販売店舗 ロウリーズ・ザ・プライムリブ(赤坂店・恵比寿ガーデンプレイス店)

骨付きリブアイを 3～4 時間掛けてじっくり焼き上げたプライムリブ。上記期間中は、ロウリーズ・シーズンド・ソルト 1 本をお付けします。創業者ローレンス・L・フランクが 17 種類のスパイスとハーブを調合して作ったオリジナル調味料です。

また、生地作りから店内で行った焼きたてのオリジナルブレッドも 4 個お付けします。



- プライムリブ 1 本(約 7 kg)
- マッシュドポテト
- ホースラディッシュ
- ホイップドクリームホースラディッシュ
- ロウリーズ・シーズンド・ソルト
- オリジナルブレッド 4 個

※プライムリブのグラム数は骨と脂身を含んでおります。

※プライムリブは 3 日前までにご予約にて承ります。

※ハーフサイズも承っております(50,000 円税込)。

## ■期間限定デザートセット

価格 2,000 円税込

販売期間 2021 年 7 月 23 日(金)～9 月 5 日(日)

販売店舗 ロウリーズ・ザ・プライムリブ(赤坂店・恵比寿ガーデンプレイス店)

プライムリブ 1 本と合わせてお楽しみいただけるよう、デザートセットをご用意しました。本国アメリカでも定番のデザートを日本オリジナルのレシピで再現しています。



- イングリッシュトライフル  
たっぷりのクリームとあま酸っぱいラズベリーのスポンジケーキ
- ティラミス  
濃厚なマスカルポーネのムースとほろ苦いエスプレッソシロップ
- アイスブラウニー  
ベルギー産アイスチョコレートムースにゴロゴロとしたブラウニーをトッピング
- クッキー3種  
店内で人気の3種類の味が楽しめます

### ■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、Ryan Wilson 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・ジュソース。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。



### ■冷凍プライムリブ

2021年6月1日からは、冷凍プライムリブを公式サイトにて販売します。店舗で提供するプライムリブと同様、厚切りで温かい状態で召し上がるものです。牛肉はCAB認定の米国産アンガスビーフを使用。お食事のメインディッシュや、お歳暮お中元のギフトとして、ご利用いただけます。

※詳細はこちら⇒ <https://lawrys.jp/products>



## ■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 43 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「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シユラスコ料理専門店「バルバッコア」、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。2021 年 9 月には、創業 130 年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」を日本初出店する予定です。

## ■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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)