

報道関係者各位

2021年8月20日
株式会社ワンダーテーブル

【Wondertable OSECHI 2022】
6つの専門レストランの味が楽しめる
シェフ手作りテイクアウトおせち
早期予約でシャンパン1本プレゼント



2021年8月20日(金)より、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、以下「当社」)では、運営する6つのレストランのシェフ達が手掛ける「Wondertable OSECHI 2022(ワンダーテーブルおせち 2022)」をテイクアウトで販売します。

■企画背景

昨年、コロナ禍で構築したテイクアウトのノウハウを活かし、ワンダーテーブルでは初めてのテイクアウトのおせちを販売しました。代表する5つのレストランの象徴的なお料理や正月らしい華やかなアイテムを詰め合わせました。お届け先が23区内のお客様にはタクシーでの配送サービスも実施しました。反響は非常によく、目標数300個をはるかに上回る結果となり、販売期間が終了する1か月前に完売となりました。実際に購入いただいた多くの方から好評価をいただいたため、今年も販売することにいたしました。今年のおせちは、バルバッコアを加え計6つの専門レストランのシェフ達が手作りしたお料理を楽しめます。前菜からデザートまで詰め合わせ、まるでレストランのコース料理を楽しむようなおせちを提供します。どのアイテムもシェフ達が腕によりをかけ、素材の持ち味を引き出した逸品です。

2名様分と4名様分をご用意しますが、2021年9月末までに4名様相当をご予約いただくと、ペリエジュエ グランブリュット(750ml)1本とペリエ ジュエ オリジナルシャンパングラス2個セットをプレゼントします。



Wondertable OSECHI 2022 (ワンダーテーブルおせち 2022)

ネット予約受付 <https://lp.wondertable.com/namaosechi>

商品価格 150個限定 2人前相当 37,800円(税込)
150個限定 4人前相当 48,600円(税込)
※2021年9月末までに4名様相当をご予約いただくと、ペリエジュエ グランブリュット(750ml)1本とペリエ ジュエ オリジナルシャンパングラス2個セットをプレゼントします。

サイズ(外寸)

※単位 mm 2人前相当 縦225×横225×高さ185
4人前相当 縦250×横250×高さ210

予約受付期間 2021年8月20日(金)～12月10日(金)
※数量限定により完売した時点で販売終了とさせていただきます

受取場所 ロウリーズ・ザ・プライムリブ 赤坂店
受取日 2021年12月31日(金)

※店頭販売は承っておりません。

※日本交通タクシーデリバリーで 都内23区へ配送も承ります。(配送代別)

※数量限定により完売した時点で販売終了とさせていただきます。

※キャンセルは12月10日(金)まで承ります。



■商品内容

3段重でご用意する『Wondertable OSECHI2022(ワンダーテーブルおせち 2022)』には、それぞれのレストランの象徴的なお料理から正月らしい華やかなアイテムまで、全 19 品を取り揃えます。壺の重には、ロウリーズ・ザ・プライムリブの人気ローストビーフ「プライムリブ」。弐の重には主に魚介類を詰め合わせ、オービカ モッツアレラバーの「イタリア ヴェネト産キャビア」やテール・ド・トリュフ 東京の「フォアグラとトリュフのテリーヌ」など計 9 品を。参の重には肉料理とデザート詰め合わせました。ジャン・ジョルジュ トウキョウの「シャラン産鴨胸肉のロースト ベリーポートコンポート」やバルバッコアの「キンジン」など計 9 品をお楽しみいただけます。全体的に素材の持ち味を活かした調理法で仕上げており、最後まで飽きずにお楽しみいただけます。



壺の重



弐の重



参の重

壺の重

- 【ロウリーズ・ザ・プライムリブ】 プライムリブ 450g

弐の重

- 【ロウリーズ・ザ・プライムリブ】 天然海老 シュリンプカクテル
- 【ロウリーズ・ザ・プライムリブ】 アトランティックサーモンのスモーク いくら
- 【オービカ モッツアレラバー】 イタリア ヴェネト産キャビア
- 【オービカ モッツアレラバー】 イタリア プーリア産ブッラータ
- 【ユニオン スクエア トウキョウ】 金柑コンポート ラディッシュピクルス
- 【ユニオン スクエア トウキョウ】 ロブスターセビーチェ アヒ アマリージョソース
- 【テール・ド・トリュフ】 フォアグラとトリュフのテリーヌ
- 【テール・ド・トリュフ】 短角牛サラミと牛蒡のタルタル トリュフのビネグレット
- 【ジャン・ジョルジュ トウキョウ】 コーンパンケーキ

参の重

- 【ロウリーズ・ザ・プライムリブ】 蝦夷アワビの蒸し煮
- 【オービカ モッツアレラバー】 仔羊のポルペッティ
- 【オービカ モッツアレラバー】 カルドンチェリ茸とズワイ蟹のインパデッラ
- 【テール・ド・トリュフ】 伊達鶏とマッシュルームのフリカッセ
- 【ジャン・ジョルジュ トウキョウ】 真鯛のブレゼ ジンジャーコンディメント
- 【ジャン・ジョルジュ トウキョウ】 シャラン産鴨胸肉のロースト ベリーポートコンポート
- 【ユニオン スクエア トウキョウ】 群馬産 加藤ポークハム ロメスコソース ハラペーニョ
- 【バルバッコア】 キンジン
- 【バルバッコア】 ベイジーニョ

■ブランド公式ホームページ

ロウリーズ・ザ・プライムリブ	https://lawrys.jp/
オービカ モツァレラバー	https://obica.jp/
バルバッコア	https://barbacoa.jp/
ジャン・ジョルジュ トウキョウ	https://jean-georges-tokyo.jp/
テール・ド・トリュフ 東京	https://www.terresdetruffes.jp/
ユニオン スクエア トウキョウ	https://unionsquaretokyo.com/

■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 83 店舗の飲食店を展開しています。

しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「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10月14日、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

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com