

報道関係者各位

2021年8月30日  
株式会社ワンダーテーブル

**9月1日(水)12:00 予約受付スタート**  
**創業130年の最高峰ステーキハウス**  
**「ピーター・ルーガー・ステーキハウス 東京」**



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、以下「当社」）は、2021年10月14日(木)、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）」をグランドオープンします。

これに先立ち、9月1日(水)12:00より予約受付をスタートします。予約方法は公式ホームページからのオンライン予約とお電話での受付となります。電話予約は、電話対応AIサービス「LINE AiCall」によってAIが対応します。※9月1日(水)時点：電話での受付開始のみ延期中

歴史と伝統を受継いだステーキに拘りつつ、テクノロジーの導入や新たな取り組みにもチャレンジするピーター・ルーガー東京に、ぜひご注目ください。

■予約情報

予約開始日時 2021年9月1日(水)12:00

予約専用番号 050-3311-3744

※LINE AiCall 対応

※9月1日(水)12:00以前は繋がりません

公式サイト <https://peterluger.co.jp/>



### ■伝説のステーキハウス「ピーター・ルーガー」とは

1887年創業のピーター・ルーガーは、ドライエイジングビーフのステーキを世界に広め、名だたるステーキハウスの最高峰として知られています。ミシュランガイドはもちろんのこと、一般ゲストによる格付けサービス、ザガット・サーベイで30年以上に渡り上位にランキングされている老舗ステーキハウスです。



### ■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。



### ■牛肉のこだわりポイント

1. 独自の視点で買い付けた牛肉ステーキに使用する牛肉は、創業当時から伝わるピーター・ルーガー独自の肉の選定方法を受継いだ目利き職人によって選定されます。牛肉の加工場の中にも目利き職人を派遣し、市場に出る前にどこよりも先行して良い牛肉を買い付けしています。



### 2. 門外不出のエイジングノウハウ

ピーター・ルーガーには130年間継承し続けている独自のエイジングノウハウがあります。温度、湿度、エイジングルームのそれぞれにトップシークレットなノウハウがあり、当社はその技術を継承しピーター・ルーガー東京でも再現します。

### 3. チルドで空輸

当社は目利き職人が買い付けした牛肉を週1回チルドで空輸します。一般的には船便で輸入しますが、ニューヨークと同じ熟成期間となるように、チルドで空輸することにこだわります。



## ■東京ならではの取り組み

### 1. フォンレス

ピーター・ルーガー東京では、フォンレスを実現させるため「LINE AiCall」を導入します。電話予約をAIが自動応答し、リアルタイムの空席情報を参照して、24時間いつでも予約受付を完了させます。これまでネットでしか実現できていなかった予約の自動受付が電話でも可能となり、予約の取りこぼし防止につなげます。また、電話受付業務を軽減させることで、浮いた時間をサービスレベルの向上に充てていく予定です。

### 2. キャッシュレス

ピーター・ルーガー東京では、キャッシュレス実現のため現金での会計を行いません。当社では数年前から、会計時に掛かる手間や会計ミスを防止するためキャッシュレスに関して検討してまいりました。コロナ禍による非接触のムーブメントや、予約ポータルサイト「Table Check」によるクレジットカード情報を事前登録しご利用後に自動請求されるサービス“コンタクトレス決済”などが後押しとなり、キャッシュレスを実現いたします。会計時にご利用いただける決済方法は、クレジットカード、電子マネー、QR決済各種です。

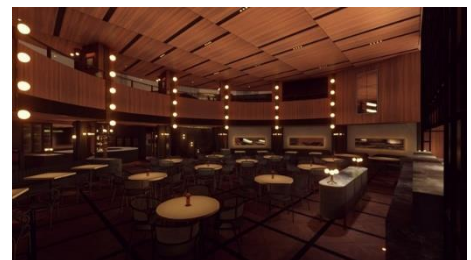
### 3. プティック

東京店では、ニューヨークにはないオリジナルプティックを併設します。そこではエイジングルームで熟成したTボーンステーキやリブアイステーキ、ハンバーグ用のパティなどを販売します。ボリューム感のあるアメリカンデザートもラインナップし、ダイニングでお楽しみいただけるプライベートブランドのステーキソースやワイン、コインチョコも販売します。また、お土産に最適なTシャツやバッグなどロゴ入りグッズもご用意します。その他、肉料理にお使いいただきたいオリーブオイルや塩コショウなど、ピーター・ルーガーがセレクトしたアイテムも取り揃えます。



## ■ブルックリン本店を彷彿させるレンガ外壁の外観に、劇場型レイアウト

1F バーイメージ3階建てのレンガ外壁の建物は、本店のあるニューヨーク・ブルックリンの要素を取り入れた佇まいです。1階にはバーを設け、お食事やカクテルなどを楽しめます。またプティックも設け、テイクアウト商品の持ち帰りやギフト用のアイテムをお買い求めいただけます。2階へ上がると天井高6mの開放的なダイニング空間が広がっています。奥には、ニューヨークにはないライブ感のあるオープンキッチンを設置します。3階はバルコニー席のように2階のダイニングを見下ろして食事ができるように劇場型のレイアウトとなっています。



2F ダイニングイメージ個室は大小あわせて7部屋を用意し、利用シーンによって使い分けいただけます。照明デザインにはニューヨークの専門デザイナーを起用し、お客様や食事を含めた全ての要素がインテリアとして纏まるように仕上げています。



## ■基本情報

店名: Peter Luger Steak House Tokyo (ピーター・ルーガー・ステーキハウス 東京)  
業態名: ステーキハウス  
URL: <https://peterluger.co.jp/>  
Facebook: <https://www.facebook.com/PeterLugerSteakHouseTokyo>  
開業: 2021年10月14日(木)  
予約受付: 2021年9月1日(水)12:00スタート  
住所: 東京都渋谷区恵比寿4-19-19 Peter Luger Steak House Tokyo  
予約専用電話: 050-3311-3744 ※9月1日(水)12:00以前は繋がりません  
規模: 地上3階建  
敷地面積: 約406坪  
延床面積: 約489坪  
席数: 全 241席 [1F:67席、2F:104席、3F:70席]  
平均客単価: ディナー18,000円、ランチ8,000円  
営業時間: ダイニング 11:00~15:00 (LO14:00)、17:00~23:00 (LO22:00)  
バー 11:00~23:00 (LO22:00)  
テイクアウト、デリバリー 11:30~22:00

## ■LINE 株式会社

LINE 株式会社は、コミュニケーションアプリ「LINE」を機軸として、コミュニケーション・コンテンツ・エンターテインメントなどモバイルに特化した各種サービスの開発・運営と広告事業に加え、Fintech 事業、AI 事業などを展開しています。ミッションに「CLOSING THE DISTANCE」を掲げ、世界中の人と人、人と情報・サービスとの距離を縮めることを目指しています。

本社: 東京都新宿区 代表取締役社長 出澤 剛

※URL: <https://linecorp.com>



## ■株式会社 TableCheck

テーブルチェックは、「Dining Connected ~世界中のレストランとカスタマーをつなぐプラットフォーム~」をミッションに事業を展開する日本発レストランテックカンパニーです。テクノロジーを活用した次世代の「おもてなし」を実現します。現在、展開している主なサービスは、飲食店向け予約・顧客管理システムと、ユーザー向け飲食店検索・予約ポータルサイト。24時間365日リアルタイムの空席情報を把握することで、飲食店にもユーザーにもより良いレストラン体験の実現をサポートしています。

本社: 東京都中央区 代表取締役社長 CEO: 谷口 優

※URL: <https://www.tablecheck.com/ja/join/>



### ■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「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。



### ■本件に関するお問い合わせ

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)