

報道関係者各位

2018年7月27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 大阪  
オープン10周年記念  
2日間限定  
“10th Anniversary Dinner”



2018年9月8日（土）～9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（以下、当社）] は、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ 大阪」にて、オープン10周年を記念した特別ディナーコース“10th Anniversary Dinner”をご用意します。ビバリーヒルズ本店が創業した1938年から定番のロウリーカット(300g)のプライムリブディナーに、乾杯のグラスシャンパン（ペリエジュエ）とロウリーズラベルのオリジナルワインが楽しめるフリードリンクをお付けします。デザートには、アメリカンサイズのイングリッシュトライフルをご用意します。アニバーサリーらしく、ファンが喜ぶロウリーズの代名詞とも言うべきお料理を存分に味わえる内容です。

**“10th Anniversary Dinner”**

- ・開催日 2018年9月8日（土）、9日（日）
- ・価格 8,000円（税サ込）
- ・内容 グラスシャンパン（ペリエジュエ）、スピニングボウルサラダ  
プライムリブ ロウリーカット マッシュポテト付き  
イングリッシュトライフル、コーヒー 又は 紅茶  
フリードリンク2時間 [赤白オリジナルワイン、瓶ビール、ソフトドリンク]
- ・その他 お席に限りがございますので、お早めにご予約をお願いします

## ■ロウリーズ・ザ・プライムリブとは

「ロウリーズ・ザ・プライムリブ（以下、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カンザス通りのビルディングに開業しました。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、Tiffany Stith が社長を務めています。



## ■プライムリブ

「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。

## ■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。カッティングできるのは、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。



## ■インテリア コンセプト

「ロウリーズ」の内装テーマは各店によって異なります。例えばロサンゼルス店はイギリスチューダー様式でクラシカル、ラスベガス店は50年代アールデコの世界でまとめられています。2008年9月にオープンした大阪店は、マホガニーウッドとグレーのカーテンが印象的な現代的アールデコをデザインテーマとしています。全230席で、入口にはウェイティングバー&ラウンジを設け、お食事前の食前酒をお楽しみ頂けます。中に入ると、ワインセラーとテーブル席が特徴のダイニング、その奥へと続くソファ席を設けたダイニングホールがあります。さらに奥へ進むとビジネスシーンにも利用できる2つの個室があります。一般席はデザイン性あふれるシャンデリアとカーテンドレープの間接照明で、ダイナミックかつ優雅な雰囲気の漂う空間です。



#### ■店舗情報

ロウリーズ・ザ・プライムリブ大阪

住所： 大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT 5階

TEL： 06-6343-3344

最寄駅：阪神梅田駅（西改札）すぐ、JR大阪駅（桜橋口）約2分

営業時間：ランチ 11:30～15:00 デイナー17:00～23:00(L.O.21:30)

URL： <http://www.lawrys.jp/osaka/>

#### ■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 51 店舗、海外 67 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「鍋ぞう」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、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」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、モッツアレラバー「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 竹原真理子

TEL：090-5800-7019 FAX：03-3379-8165

E-Mail： [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)