

報道関係者各位

2018年10月5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  
米国感謝祭「サンクスギビング」  
数量限定ターキーの丸焼き



2018年11月22日(木)・23日(金)、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 巴智雄(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(以下、ロウリーズ)」にて、アメリカの祝日であるサンクスギビング(感謝祭)を祝し“Oven Roasted Turkey”をご用意します。

サンクスギビングは秋の収穫を祝うお祭りで、アメリカでは11月の第4木曜日と決まっており、今年は11月22日(木)に祝われます。当日は、普段は離れている家族も全員集まり、一緒に食事をして収穫の恵みに感謝します。

お料理の定番はターキー(七面鳥)のローストです。ロウリーズでは、2名様からお楽しみいただけるローストターキーをご用意します。アメリカ産の良質なターキーをソミュール(香りづけした塩水)に浸け、味を染み込ませながらしっとりと焼き上げます。また、ソースは例年シンプルなグレービーでしたが、今年はマスタードとレモンを使ったグレービーをご提供します。オレンジを隠し味に使った克蘭ベリー・レリッシュを添え、きのこや栗といった旬菜を付け合せます。また、デザートにはサンクスギビングならではのパンプキンパイをご用意します。

## “Oven Roasted Turkey”

- ・2018年11月22日（木）・11月23日（金）ディナータイム
  - ・ホールターキー（約2～2.6kg）¥16,000 税サ別/4名様～
  - ・ハーフターキー（約1～1.3kg）¥8,000 税サ別/2名様～
  - ・内容：スピニングボウルサラダ・ローストターキー・パン
- ※パンプキンパイ（有料）
- ・開催店舗 赤坂店 恵比寿ガーデンプレイス店 大阪店
  - ・ご予約承り中(数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)

## ■創業80年の歴史を誇るロウリーズ・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子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、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、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れます。



### ■店舗により異なる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。赤坂店は都会的で洗練された雰囲気をテーマにしており、ダイナミックでエレガントな空間です。また、恵比寿ガーデンプレイス店は、古い倉庫を改装したイメージのスマートカジュアルな雰囲気。アメリカから取り寄せた本物の古木、味わいのある煉瓦など随所に温かみのある素材を使用しています。そして大阪店は、マホガニーウッドとグレーのカーテンが印象的なモダン・アールデコ調で統一されており、映画の 1 シーンを思わせるようなダイナミックかつ優雅な雰囲気の漂う空間の中で、本場アメリカのプライムリブを心ゆくまでお楽しみください。



### ■店舗情報

ロウリーズ・ザ・プライムリブ 赤坂店

住所： 東京都港区赤坂 1-8-1 赤坂インターシティ AIR 3F

TEL： 03-5545-1429

最寄駅： 溜池山王駅 14 番出口直結

営業時間： ランチ 11:30 - 15:00 (L.O.14:00) / ディナー17:00 - 23:00 (L.O.22:00)

URL： <http://www.lawrys.jp/akasaka/>

ロウリーズ・ザ・プライムリブ 恵比寿ガーデンプレイス店

住所： 東京都渋谷区恵比寿 4-20-3 恵比寿ガーデンプレイスタワー地下 2 F

TEL： 03-5488-8088

最寄駅： 恵比寿駅よりスカイウォークを抜け徒歩 3 分

営業時間： ランチ 11:30 - 15:00 (L.O.14:00) / ディナー17:00 - 23:00 (L.O.22:00)

URL： <http://www.lawrys.jp/ebisu/>

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 (L.O.14:00) /ディナー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 52 店舗、海外 68 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、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シユラスコ料理専門店「バルバッコア」、モツァレラバー「オービカ モツァレラバー」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)