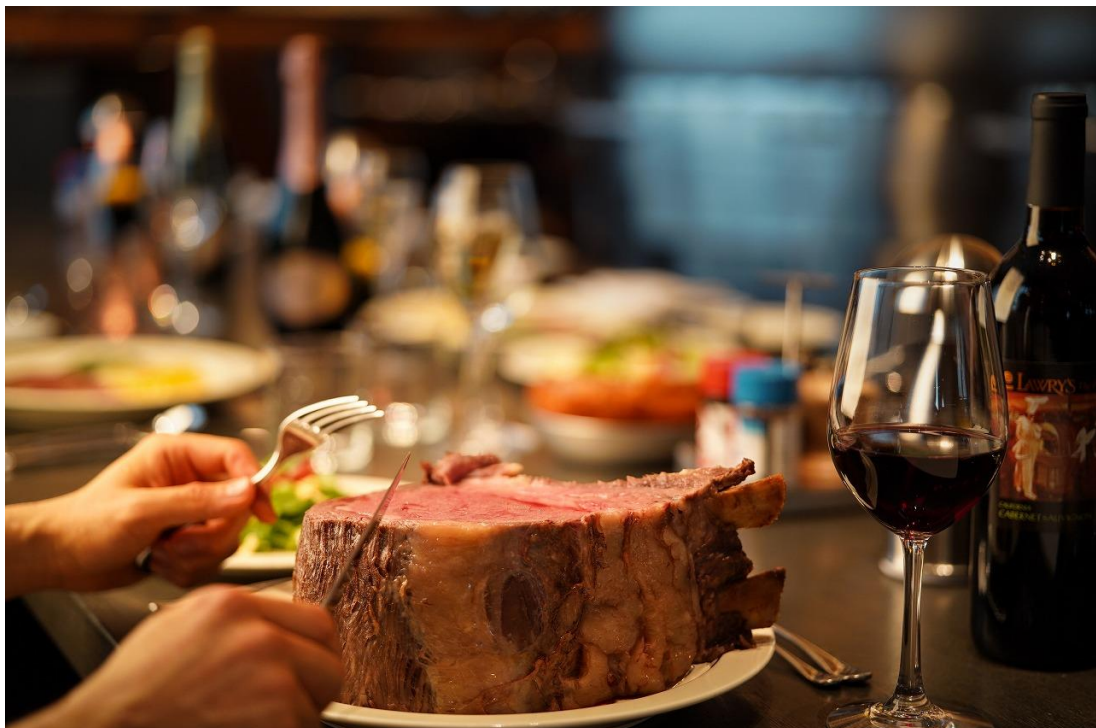


報道関係者各位

2019年9月3日  
株式会社ワンダーテーブル

2019年9月20日～2019年11月2日  
ロウリーズ・ザ・プライムリブ  
ラグビー世界大会にあわせ1,380gサイズのローストビーフ  
『ビーフボウルカット』を50皿提供



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]は、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、ラグビー世界大会が開催される2019年9月20日(金)～11月2日(土)、1,380gサイズのローストビーフ『ビーフボウルカット』の販売を強化し、累計50皿の提供を目指します。

ロウリーズの本店であるビバリーヒルズ店では、毎年元日に開催される大学アメフト“ボウルゲーム”の決勝チームをお店へ招待する慣習があります。そこでは『ビーフボウルカット』と呼ばれる特大サイズのローストビーフを選手たちに提供します。元々は、その時だけ振る舞う特別カットでしたが、アメフトやコアなロウリーズのファンから、アレを食べたいという声をたくさんいただき、今では通常販売され、誰もが知るロウリーズの名物カットとなっています。

日本のロウリーズでは『ビーフボウルカット』は裏メニューとして扱っているため、この特別カットの存在を知る人はほとんどおりません。しかし、ラグビー選手をはじめ、これまで数多くのスポーツ選手達がひそかにチャレンジしています。ロウリーズの伝統的な裏メニューをこの機会にトライし、ラグビー世界大会の気分をさらに盛り上げてはいかがでしょうか。

### “ビーフボウルカット”

価格 19,800 円 (税別)

内容 プライムリブ 1,380g  
オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ、  
マッシュドポテト、ヨークシャーピング  
ホイップドクリームホースラディシュ

店舗 赤坂(<http://www.lawrys.jp/akasaka/>)  
恵比寿(<http://www.lawrys.jp/ebisu/>)  
大阪(<http://www.lawrys.jp/osaka/>)



### ■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市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、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、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。

### ■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きます。



## ■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。



## ■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 48 店舗、海外 74 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」、シュラスコ料理専門店「バルパッコア」、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

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)