

報道関係者各位

2016年4月11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 日本進出 15 周年記念 2,001g プライムリブ



2016年4月20日(水)～5月20日(金)までの間、株式会社ワンダーテーブルは、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ 東京(以下、ロウリーズ)」の日本進出 15 周年イベントを開催します。

期間中は、開業年度にちなんだ 2,001g のプライムリブ「15th Anniversary Cut」をご提供します。ロウリーズでご用意している最大のサイズはダイヤモンド・ジム・ブレイディーカットで 690g なので、その 3 倍の大きさに相当します。こちらの「15th Anniversary Cut」は、数名でシェアするスタイルでお召し上がりいただけます。また、このイベントのために世界各国から集めた 2001 年のヴィンテージワインも併せてご用意します。

ご予約受付は、2016年4月15日(金)から承ります。特大サイズのプライムリブとプレミアムワインを味わえる特別な機会を、ぜひお楽しみに。

日程	2016年4月20日(水)～5月20日(金)	
特別料理	15th Anniversary Cut 2,001g	30,000 円(税サ別)
	・6名様まではサラダとマッシュポテト付(7名様以上はお一人様 2,000 円税サ別)	
	・ランチタイムも提供します。	

【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人により、ロサンゼルス のビバリー ヒルズにオープンしました。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 お好みの焼き加減、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 はとても斬新で、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 (現 会長)、さらにその息子である Richard R. Frank (現社長) に引き継がれ、今日に至っています。

【プライムリブ】



ロウリーズのプライムリブは、アメリカ国内で高い評価を受けるクリークストーン社のブラックアンガスビーフを使用します。低温でじっくりとローストし、肉汁を閉じ込めた逸品です。するとナイフがはいるほどの柔らかさ、ただけどロ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。ソースは、牛の骨でダシをとったオーグジュソースです。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 お好みのサイズにカットします。大きさにより 5 種類から選べます。カットできるのは、訓練を受けライセンスを取得した「カーバー」と呼ばれる者だけです。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。

- ・トーキョー・カット(東京店のオリジナルカット) 120g
- ・ロウリー・カット(最も代表的な大きさ) 300g
- ・ダイヤモンド・シム・ブレード・カット 510g(骨付き 690g)

【その他メニュー】

ロウリーズでは、プライムリブの他に注目すべきお料理が 2 つあります。ひとつはステーキです。厳選したチョイスグレードのブラックアンガスビーフを旨味が出るまで熟成させ、米国製プロイラーで焼き上げた本格派です。もう一つは、シーフード料理です。鮮度と産地にこだわったロブスターやオイスターを、素材の味を楽しんでいただくため、大胆でありながらシンプルな調理法で提供します。

【インテリア】



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。恵比寿ガーデンプレイスの雰囲気テーマは、ウォーム&ラグジャリー (Warm & Luxury) です。全 320 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いただけます。約 1200 本収納するワインセラーを

横目に右奥へ入ると、ダイニングホールが広がります。センターに配置されたテーブル席、それを囲うように配された壁際のソファ席があります。アメリカから取り寄せた本物の古木や味わいのある煉瓦など、全体的に温かみのある素材を使用しています。ライティングには、エジソンランプなどの意匠照明を使用し、随所にやわらかい光を灯してウォーム感を演出しています。入口から左奥へ入ると、ビジネスシーンにも利用できる 8 つの個室があり、6 名様～48 名様までご利用いただけます。天井にはアーチを張り、ワイン貯蔵庫のイメージを彷彿とさせます。

【スタッフ】

〈料理長：木部勝一郎〉



1987 年渡仏。ミシュラン 2 つ星“Hotel de France”にて勤務。1990 年に渡米し、ロサンゼルスにある CHAYA Beverly Hills 店、Venice 店を経験し、1993 年一旦帰国するものの、再び渡米し、CHAYA San Francisco 店料理長、Beverly Hills 店料理長を就任。2007 年帰国し、株式会社ワンダーテーブルへ入社。数店舗の料理長を経て、ロウリーズ・ザ・プライムリブ 東京の料理長に就任する。アメリカでの豊富な経験をいかした料理を提供していきます。

〈支配人：横溝慎一〉



横浜のレストラン、バーにて経験を積み、2004 年に株式会社ワンダーテーブルへ入社。当社の和系ブランド、イタリアブランド、フレンチブランドの支配人に就任。その後、Lawry's The Prime Rib, Tokyo へ移動し、2013 年同支配人に就任。アメリカで 75 年の歴史をもつロウリーズの素晴らしさを少しでも多くの方々に知ってもらうことをミッションとしています。

【基本情報】

店名: ロウリーズ・ザ・プライムリブ 東京
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2F
電話番号: 03-5488-8088
オープン日: 2001年4月20日(移転日2014年4月20日)
席数: 318席(ダイニング198席、個室92席、バー28席)
坪数: 348坪
個室: 計8室(4室:8席、1室:12席、3室:16席)
営業時間: 11:30~14:00LO(15:00クローズ) 17:00~22:00LO(23:00クローズ)
想定客単価: ランチ3,000円、ディナー10,000円
URL: <http://www.lawrys.jp/ebisu/>
E-Mail: ebisu@lawrys.jp

【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

※ご予約は 03-5488-8088