

2013年9月10日
株式会社ワンダーテーブル

プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」 骨付きアメリカン・ビーフ再開のお知らせ

2013年10月1日(火)より、プライムリブ専門店“Lawry’s The Prime Rib (ロウリーズ・ザ・プライムリブ)”では、本国アメリカでも使用されている、骨付きアメリカン・ビーフの提供を再開します。2013年2月の輸入規制緩和により、輸入できるアメリカン・ビーフの月齢が20カ月以下から30カ月未満へ変更されました。これにより、元来提供していた骨付きのアメリカン・ビーフの提供を再開できるようになりました。30カ月齢未満のビーフ特有のジューシーさと柔らかさと、ロウリーズが永年培ってきた調理法との組み合わせは、まさに本場にも勝る味として皆さまに楽しんでいただけます。創業70年を誇る歴史と伝統の味わいを、ぜひお楽しみください。



【提供開始】

2013年10月1日(火)～ ※ランチ、ディナー共に提供

【プライムリブディナー】

- | | | |
|-----------------|---------------|----------|
| ・トーキョー・カット | 3,900円(税込・サ別) | ※東京店のみ提供 |
| ・カリフォルニア・カット | 4,900円(税込・サ別) | |
| ・イングリッシュ・カット | 5,500円(税込・サ別) | |
| ・ロウリー・カット | 6,300円(税込・サ別) | |
| ・ダイヤモンド・ジム・ブレディ | 9,000円(税込・サ別) | |

※全てのプライムリブディナーには、オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ、ヨークシャー・プディング、マッシュド・ポテト、ホイップド・クリーム・ホースラディッシュが付いています。

※大阪店の提供価格とは異なります。

【骨付きビーフ再開の背景】

「ロウリーズ・ザ・プライムリブ(以下ロウリーズ)」は 1938 年にアメリカのロサンゼルスで創業されたプライムリブ専門店です。その国内第 1 号店である東京店は、2001 年の開店以来、ロサンゼルス店を始めとするアメリカの店舗と同じアメリカン・ビーフを提供していましたが、2003 年末のアメリカ産牛肉輸入禁止措置以降は、アメリカン・ビーフを提供していませんでした。

しかし、アメリカン・ビーフの輸入も徐々に本格的となり、ロウリーズが提供する良質な部位を確保できる環境が整ったことや、利用客からアメリカン・ビーフに対する期待の声が高まってきたことを受け、2009 年 3 月、アメリカン・ビーフの使用を再開しました。

そして、2013 年 2 月の輸入規制緩和により、アメリカン・ビーフの月齢は 20 カ月以下から 30 カ月未満へ変更され、来る 10 月 1 日、骨付きのアメリカン・ビーフの提供を再開することになりました。

アメリカン・ビーフは、風味豊かで味わい深い赤身肉が特長で、栄養豊富で食べごたえもあり、しかも低脂肪、低カロリーのため、健康志向の方にも十分にお楽しみいただけます。今回の使用再開を受け、東京店では、かつての人気ランチメニュー、「BBQリブカレー」の提供もスタートします(2,400 円(税・サ別)。ぜひ、本場プライムリブの味をご賞味ください。

【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(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、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。するっ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ジュソース。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。

東京店は、アメリカンアールデコ調の店内で、400 席という都内最大級のレストランです。1 階にはウェイトリングバー、そして地下へ続く長い階段を下りると赤いソファが印象的なダイニングルームが広がります。天井高のある映画のワンシーンのような店内で本物のアメリカン・プライムリブを楽しめます。



2008 年 9 月にオープンした大阪店は、東京店のイメージを取り入れながら、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 179 席で、入口にはウェイトリングバー＆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 3 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 東京

住所: 東京都港区赤坂 2-17-22 赤坂ツインタワー東館 1F/B1F

TEL: 03-5114-8080

最寄駅: 東京メトロ 銀座線、南北線 溜池山王駅 A12 番出口

営業時間: (平日)11:30-15:00 (全日)17:00-23:00

URL: <http://www.lawrys.jp/tokyo/index.html>

◆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: 11:30~15:00 17:00~23:00(L.O.21:30)

URL: <http://www.lawrys.jp/osaka/index.html>

＜本件に関する問い合わせはこちら＞

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

竹原真理子

TEL03-3379-8057 FAX 03-3379-8165 携帯 090-5800-7019

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com