

報道関係者各位

2014年7月25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 東京」 本格的ブラックアンガスステーキ 販売スタート

2014年7月14日(月)より、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ 東京」では、“USDA ブラックアンガスステーキ”を販売します。

USDA(アメリカ合衆国農務省)が公認したクリークストーン社の「ブラックアンガスビーフ」を、米国製ステーキグリラーで焼き上げた本格派です。部位は、赤身と脂身のバランスが良い、柔らかい肉質が特徴のリブ・アイのみ使用します。骨付きで厚みがあるお肉を、表面は香ばしく、中はジューシーに仕上げています。素材から調理器具に至るまでこだわって開発したロウリーズのステーキを、ぜひお試しください。



《USDA ブラックアンガスステーキ》

販売日：2014年7月14日(月)

商品名：リブ・アイ

Rib Eye～From Creekstone Farm～

価格：9,800円(税込・サ別)

容量：700g(骨付き900g)

提供店：ロウリーズ・ザ・プライムリブ 東京

※大阪店での取り扱いはありません。

《ロウリーズ・プライムリブ 東京》

ロウリーズ・ザ・プライムリブの東京店は国内1号店として、2001年に東京・赤坂にオープンしました。約10年間、グルメサイトのアクセス数やランキングは国内トップクラスを維持し、ドラマやファッション誌の撮影場所として、度々登場するほどの人気店です。2014年3月、赤坂ツインタワー東館の建て替えに伴い、一旦閉店し、4月20日(日)、恵比寿ガーデンプレイスにて、再オープンしました。新店では、従来の骨付きアメリカンビーフを使用したプライムリブに加え、本格的なステーキや鮮度にこだわったシーフードの前菜など、新たな料理も充実しています。インテリアの雰囲気は、従来のクラシカルなアールデコ調から、ウォーム&ラグジャリー(Warm & Luxury)な雰囲気に大きく変わりました。守り続けてきた伝統のコンセプトに、新しい要素を加えた新生ロウリーズです。

【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・ザ・プライムリブのプライムリブは、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。ソースは、牛の骨でダシをとったオージューソースです。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・ジム・フレディー・カット 510g(骨付き690g)

【インテリア】



ロウリーズ・ザ・プライムリブの内装テーマは、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は、赤坂のクラシカルなアールデコ調から、ウォーム&ラグジュアリー (Warm & Luxury) な雰囲気に大きく変わります。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、イタリアンブランド、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。

【クリエイティブパートナー】

恵比寿ガーデンプレイスで再スタートするにあたり、たくさんの企業にご協力いただきました。トータルデザインは、弊社「Union Square Tokyo」や「AW Kitchen」等、有名飲食店のフラッグショップの実績がある株式会社デザインポストの山際純平 代表取締役、照明デザインは Hilton や Grand Hyatt 等のライティングを手掛ける世界的に著名な David Singer 氏にデザインしていただきました。また、脇役になりがちな食卓パンにもこだわり、三ツ星レストランで信頼のブランドとして愛用されているメゾンカイザーの木村周一郎 代表取締役に、プライムリブに最も合うパンを考案いただきました。

《山際純平氏》



1965 年生まれ。新潟県出身。東京デザイナー学院にてインテリアデザインを学ぶ。卒業後、いくつかの設計事務所を経て、1997 年にミュープランニング & オペレーターズに入社。国内外の様々な飲食店のデザインを手掛ける。2006 年、DESIGN POST を設立。現在では、飲食店に留まらず、ホテルやレジデンスなどのデザインも手掛け、時代のトレンドや状況、そしてクライアントの要望に合わせた柔軟でバランスの取れたデザインを目指しており、日本のかつ普遍的な独自のアイデアを盛り込んだデザインを追及している。

《David Singer 氏》



1992 年 NY に Arc Light Design を設立。同時期よりインテリアデザイナーの Tony Chi 氏と共同制作を開始し、現在まで 40 か国、500 プロジェクトを手掛ける。IALD 等の世界的な賞を数多く受賞。1995 年より、NY のデザインスクール「パーソンズ」で、照明デザインを教えている。現在 tonychi and associates のインテリア部常務、照明デザイン部代表を務める。その他、建築家、照明家具デザイナー、インストラクターなど、活動は幅広い。

《木村周一郎氏》



1969 年生まれ。アメリカで FDA (米国食品医薬品局) 研究機関である AIB (米国立製パン研究所) へ留学。卒業後、ニューヨークで最も評価の高いパン屋である Amy's Bread にて修行。フランスへ渡り、Boulangerie Eric Kayser にて修行。エリックカイザーの在日パートナーとして、株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパンを設立。メゾンカイザー国内1号店をオープンした事を皮切りに、国内外に続々店舗をオープンしている。

【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: 2014年4月20日(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)
目標月商: 62百万
スタッフ人数: 117名(ホール86名、キッチン31名)
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