

報道関係者各位

2020年11月10日
株式会社ワンダーテーブル

コロナ禍で得たノウハウ活かし初挑戦する
老舗レストランのおせち
『Wondertable OSECHI (ワンダーテーブルおせち)』
オンライン受注に加え店頭受注スタート



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 (以下、当社)] では、ロウリーズ・ザ・プライムリブをはじめ運営する5つの代表レストランの味を楽しめる『Wondertable OSECHI (ワンダーテーブルおせち)』の販売受付をオンラインのみで行っていましたが、2020年11月10日(火)より、一部店舗にて店頭受注をスタートします。

コロナ禍で得たテイクアウトのノウハウを活かし、ワンダーテーブルでは初めてのチャレンジとなるおせちを販売します。

発売当初よりオンラインでのみ受注を承っておりましたが、多くのお客様からのご要望により、一部店舗にて店頭受付をスタートすることにしました。

■Wondertable OSECHI (ワンダーテーブルおせち)

店頭予約受付 ロウリーズ・ザ・プライムリブ 赤坂店、ロウリーズ・ザ・プライムリブ 恵比寿ガーデンプレイス店、ユニオン スクエア トウキョウ、オービカ モツァレラバー 六本木ヒルズ店

ネット予約受付 <https://wondertable-shop.myshopify.com>

サイズ(外寸) 2人前相当 縦 225×横 225×高さ 185
※単位 mm 4人前相当 縦 250×横 250×高さ 210

商品価格 2人前相当 30,000円 (税別)
 4人前相当 40,000円 (税別)

※支払方法※ご予約時の決済となります
店頭予約 現金、クレジットカード、各種商品券
ネット予約 VISA、MASTER、AMEX、Amazon Pay

受取場所 ロウリーズ・ザ・プライムリブ 赤坂店

販売期間 2020年9月28日(月)～12月10日(木)
 ※数量限定により完売した時点で販売終了とさせていただきます

受取日 2020年12月31日(木)

※タクシーデリバリーで都内23区へ配送も承ります(配送代別)。

※配送は行っておりません。

※購入時に希望時間をお選びいただきます。

※キャンセルは11月30日(月)まで承ります。

■企画背景

毎年12月は、クリスマスや忘年会などのイベントが集中するため、一年のうち最も売上が期待できる月です。しかし、今年は新型コロナウイルス感染症の影響もあり、例年通りの集客状況にはならないことが考えられます。その一方で、人々の外出控えにより家の中での食事需要が増え、テイクアウトやデリバリー、オンラインショッピングなどは年末に向けてニーズが高まることが予想されます。

ワンダーテーブルは、2020年4月より、全店にてテイクアウトを本格的に実施しています(※ジャン・ジョルジュ トウキョウ除く)。ブランドにより実施当初から問い合わせが殺到し、安定的な売上を確保しています。好調である要因は、お店で食べるお料理と変わらない味を自宅で再現できることが挙げられます。単にお店のお料理を詰めて提供するのではなく、冷めても



美味しく召し上がれる技術、温めていただく方法、蓋を開けた時の見た目のワクワク感など、店内と変わらない感動を与えられよう常に磨き続けているからです。もちろん食中毒などの安全面に関しても、細心の注意を払っています。この培った全てのノウハウを「Wondertable OSECHI(ワンダーテーブルおせち)」に活かしています。

お料理を用意するのは、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、NY モダンフレンチ「ジャン・ジョルジュ トウキョウ」、モッツアレラチーズ専門店「オービカ モッツアレラバー」、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、トリュフ料理専門店「テール・ド・トリュフ 東京」の計 5 ブランド。

おせちの販売は、ワンダーテーブルでは初めてのチャレンジとなりますが、お客様の元旦をより特別な日となるように、創意工夫をして臨みます。

■商品内容

3 段重をご用意する『Wondertable OSECHI(ワンダーテーブルおせち)』には、それぞれのレストランの象徴的なお料理から正月らしい華やかなアイテムまで、全 19 品を取り揃えます。壺の重にはロウリーズ・ザ・プライムリブの人気ローストビーフ「プライムリブ」。弐の重には主に魚介類を詰め合わせ、オービカ モッツアレラバーの「カンパーニャ産ボツコンチーニ サルデーニャ産ボツタルガ」やテール・ド・トリュフ 東京の「ホタテと蕪のカルパッチョ トリュフのビネグレット」など計 9 品を。参の重には肉料理を中心にをご用意します。ジャン・ジョルジュ トウキョウの「ランド産フォアグラ 無花果 グラハムスパイスランブル」やユニオンスクエア トウキョウの「短角牛 ターキー 加藤ポークベーコンのロール」など計 9 品をお楽しみいただけます。全体的に素材の持ち味を活かした調理法で仕上げしており、最後まで飽きずにお楽しみいただけます。

壺の重

ロウリーズ・ザ・プライムリブ プライムリブ約 450g (アメリカンローストビーフ)



式の重

ロウリーズ・ザ・プライムリブ	アトランティックサーモンのスモーク	いくら
ロウリーズ・ザ・プライムリブ	天然海老	シュリンプカクテル
ロウリーズ・ザ・プライムリブ	蝦夷アワビの蒸し煮	三陸ワカメ
オービカ モッツアレラバー	カンパーニャ産ボッコンチーニ	サルデーニャ産ポッタルガ
オービカ モッツアレラバー	真蛸と青トマトのピクルス	シチリア産レモン
オービカ モッツアレラバー	イタリア ヴェネト産キャビア	
ジャン・ジョルジュ トウキョウ	トウモロコシのパンケーキ	(キャビア用)
テール・ド・トリュフ 東京	ジャガイモとトリュフのコロッケ	
テール・ド・トリュフ 東京	ホタテと蕪のカルパッチョ	トリュフのビネグレット



式の重

ロウリーズ・ザ・プライムリブ	US産ブラックアンガス牛のリエット	2種茸のジュレ
ロウリーズ・ザ・プライムリブ	パテドカンパーニュ	
オービカ モッツアレラバー	ペペロナータ	ずわい蟹 アーティーチョーク
ユニオン スクエア トウキョウ	短角牛 ターキー	加藤ポークベーコンのロール
ユニオン スクエア トウキョウ	ロブスターのセビーチェ	
ユニオン スクエア トウキョウ	トラウトのスモーク	ビーツファッコ ペコロス
ジャン・ジョルジュ トウキョウ	ランド産フォアグラ	無花果 グラハムスパイスランブル
ジャン・ジョルジュ トウキョウ	ふるの牛のクリスピー	寿司 ハラペーニョ
テール・ド・トリュフ 東京	シャラン産鴨のロースト	トリュフソース メープルキャロット





■ブランド紹介

プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」

LA 誕生 80 年の歴史を持つロウリーズ・ザ・プライムリブでは、アメリカンスタイルのローストビーフ（プライムリブ）を楽しめます。オリジナルスパイスでマリネした上質な骨付き牛肉を 2～3 時間かけてじっくり焼き上げ、旨味を閉じ込め柔らかく仕上げています。サラダはシンプルな素材にアメリカ本店と同じレシピのドレッシングで仕上げ、他では味わうことのできない逸品です。



NY モダンフレンチ「ジャン・ジョルジュ トウキョウ」

NY 発スパイスの魔術師と評される Jean-Georges Toyo では、一般的なフレンチとは異なり、野菜やフルーツのエキス、ハーブの風味や質感、それぞれの温度にフィーチャーしたモダンフレンチを提供します。スクランブル・エッグ・キャヴィアはその代表格ともいえるお料理で、スクランブルエッグの温かさとクリーム of 冷たさ、とろけるようなクリームとプチプチと弾力があるキャヴィアを味わえます。クリスピーサーモン寿司はとろけるようなサーモンとクリーミーなオリジナルソース、軽く揚げたシャリは焼きリゾットのように香ばしく、温度と口当たりの違いを存分に楽しめます。



モッツァレラチーズ専門店「オービカ モッツァレラバー」

ローマ発のオービカ モッツァレラバーでは、イタリアから空輸したフレッシュモッツァレラチーズを気軽に楽しめます。その甘味やコクをそのまま味わうシンプルなお料理はもちろんのこと、風味を活かしたメインやパスタ料理なども豊富にご用意します。タルトゥーフォという名のピZZAは、古代ローマ時代のピZZAの原形とされるピンサと同じ製法で作られ、トリュフの香りとモッツァレラの甘み、軽い生地 of 食感とのバランスを楽しめます。



ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」

ユニオン スクエア トウキョウでは、旬の地元食材を活かしたニューヨーク料理を、仲間と共にシェアして楽しみ、明日への活力を高めるようなダイニングカルチャーを提供します。一番人気のシェフズサラダは、ボリューム満点で、12種類の野菜やグリルチキン、海老など、さまざまな食材が楽しめます。ワンダーテーブルが子牛選定から肥育方法で育てた短角牛を使用したハンバーガーは、赤身本来のうま味を感じることができる唯一無二のハンバーガーです。



トリュフ料理専門店「テール・ド・トリュフ 東京」

テール・ド・トリュフ 東京では、季節によりベストな産地から高品質なトリュフを取り寄せ、その魅力を最大限に活かしたお料理を提供します。ジャガイモの黒トリュフクリームソース(ポーム・ド・テール)は、フランス・ニースにある本店でも人気 No.1 のお料理で、甘みが強いポテトにトリュフ入りクリームソースを絡めた、トリュフの香りを存分に楽しめる自慢の一品です。



■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 49 店舗、海外 77 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「Mo-Mo-Paradise」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、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、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「バルバッコア」、モッツアレラチーズ専門店「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

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com