

NY発ステーキハウスの最高峰が恵比寿に上陸！
「Peter Luger Steak House」日本初出店決定
 ～恵比寿ガーデンプレイス向かい、くすのき通り沿いに2021年9月オープン～

サッポロ不動産開発株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：時松 浩）が保有する渋谷区恵比寿4丁目の物件に、130年の歴史を誇るニューヨークのステーキハウス「Peter Luger Steak House」（以下、ピーター・ルーガー）の日本初の店舗となる「Peter Luger Steak House Tokyo」のオープンが決定しましたのでお知らせします。



「Peter Luger Steak House Tokyo」店舗外観イメージ



「Peter Luger Steak House Tokyo」メニューイメージ

ピーター・ルーガーは、株式会社ワンダーテーブル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：秋元 巳智雄）が日本における店舗展開の独占契約を結び、展開します。同店は、ニューヨークブルックリン発祥の老舗で、ニューヨークのステーキハウスで唯一ミシュランスターを獲得するなど、名だたるステーキハウスの最高峰として知られています。「熟成肉」を世界に広めたのは同店とも言われており、最上級のプライムビーフを独自の手法で熟成したのちに仕上げる、他にはないこだわりのステーキが楽しめます。

今回、サッポログループが1889年（明治22年）にビール醸造所を建設し、約100年にわたりエビスビールを造り続けてきた恵比寿のまちの歩みと、ピーター・ルーガーがニューヨークで愛され、大切に築き上げた130年の歩みに共感を覚えたとともに、今なお、恵比寿を“新しい価値を生むまち”へと進化させ続けたいという思いから、日本初、唯一無二の価値を提供するピーター・ルーガーにご出店いただくに至りました。

店舗は当社が運営する複合商業施設“恵比寿ガーデンプレイス”向かい、くすのき通り沿いに位置する建物に所在し、ブルックリン本店を彷彿とさせるレンガ外壁の造りと、恵比寿ガーデンプレイスの景観とが相まって、まるで異国の地に足を踏み入れたかのような雰囲気を感じていただけます。自由な渡航に制約のある状況下でも、その雰囲気と本場の味わいで、恵比寿のまちを訪れる人々に少しでも海外旅行気分を味わっていただければ幸いです。

恵比寿ガーデンプレイスでは“Social Living”をコンセプトに、2022年秋のグランドオープンに向けてリニューアルを予定しています（※1）。2021年9月、ピーター・ルーガーの出店を皮切りに、恵比寿のまちの更なる魅力向上へより一層注力すると共に、経営理念「まちや社会とともに、『豊かな時間』と『豊かな空間』を創り、育む」のもと、地域に根ざした「まちづくり」と「笑顔づくり」をモットーにまちに住む人、働く人、訪れる人が楽しみ、憩う魅力的なまちをそこに集まる人と共に育てていきます。

※1 2月10日発表ニュースリリース

「恵比寿ガーデンプレイス リニューアル 2022年春、食料品・生活雑貨フロア先行オープン！」

https://www.sapporo-re.jp/pdf/sapporore/store/storage/cname_20210209144434.pdf

<物件概要>

所 在：東京都渋谷区恵比寿 4-19-19
竣 工：(西暦) 2009 年 9 月
構 造：鉄骨造
規 模：地上 3 階建
敷地面積：約 406 坪
延床面積：約 489 坪
用 途：飲食店

<店舗基本情報>

店 名：「Peter Luger Steak House Tokyo」
業 態 名：ステーキハウス
U R L：https://peterluger.co.jp/
開 業 日：2021 年 9 月 (予定)
予約受付：2021 年 8 月 (予定)
席 数：全 241 席
1F：67 席、2F：104 席、3F：70 席
※個室 7 部屋含む



「Peter Luger Steak House Tokyo」MAP

<「Peter Luger Steak House」について>

◆歴史

1887 年創業の老舗ステーキハウス。ドイツからの移民であるピーター・ルーガー氏がニューヨークブルックリンにレストラン「Carl Luger's Café, Billiards and Bowling Alley」として、ビリヤードとボウリング場を併設し、オープン。大変評判を博したものの 1941 年ピーター氏逝去の後、息子のフレドリック氏が事業を引き継ぐも、経営不振で 1950 年代に閉店。オークションにかけられ、金属製の食器製造工場を家族で営む Forman Family 社のソル・フォーマン氏が落札し、新たな経営者として営業再開。現在は、ソル氏の 2 人の娘、エイミー・ルーベンスタイン氏とマリリン・スピエラ氏が後を継ぎ、現在に至る。

◆美味しさの秘密

肉は、米国農務省(USDA)によって格付けされた最上級のプライムビーフを使用。オーナーが選任した目利きスタッフが買い付ける肉は、独自のドライエイジング手法で熟成。旨味や香りが増し、より柔らかくなった肉をカットし、専用のブロイラーで焼き上げる。

◆看板メニュー

看板メニューは、フィレとニューヨークストリップ(サーロイン)の両方が味わえる T ボーンステーキ「ポーターハウス・ステーキ」。焼き上がった肉に溶けたバターを乗せ、皿の上でカット。再びブロイラーに入れ、数分間焼いたのちにゲストのテーブルへ。この工程を経て提供するステーキは、しっかりとした噛みごたえと、噛めば噛むほど旨味が出る唯一無二の味わいとなる。

<株式会社ワンダーテーブルについて>

公式HP：<https://wondertable.com/>

所在地：東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティタワー 22 階

代表取締役社長：秋元 巳智雄

事業内容：飲食店の経営。フランチャイズチェーンシステムによる飲食店の募集・加盟店の指導。

国内 44 店舗、海外 83 店舗の飲食店を展開。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、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シラスコ料理専門店「バルバッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」などの海外ブランドを誘致し経営。

以上