

世界最高層のウルフギャング・ステーキハウス
壮大な最上パノラマとともに楽しむ、ちょっぴり贅沢で、上質な夕暮れ時間を
「ウルフギャング・ステーキハウス 高輪店」
バーエリア限定 ハッピーアワー

「高輪ゲートウェイシティ」におけるルミネ史上最大規模の新施設「ニューマン高輪」内「LUFTBAUM（luftbaum）」の建物最上階となる29階に昨年9月にオープンしたNY発祥のステーキハウス「ウルフギャング・ステーキハウス by ウルフギャング・ズウィナー」（以下「ウルフギャング・ステーキハウス」）の高輪店では、3月1日（日）より、店舗限定のカクテルをはじめとする各種ドリンクや軽食メニューをカジュアルな価格で楽しめる「ハッピーアワー」を、バーエリアにおいて15～18時の時間帯限定で本格導入します。



★ 高輪店のみで楽しめる、店舗限定メニューをラインナップ！

フードにおいては、米国農務省が最上級品質“プライムグレード”に格付けした希少なアメリカ牛によるメニューに加え、日本有数の和牛の産地である兵庫県但馬でトップクラスの太田牧場が育てたブランド牛「但馬太田牛」によるアイテムを用意。さらに「熟成牛カツサンドウィッチ」や「ロコモコ」といった、アーリーディナーとしてもおすすめの一品を揃えました。

ドリンクでは、クラシックへの敬意と遊び心を融合させた、5種類のマティーニセクションと、ハーブやスパイス、スモーキーな香りを織り込んだ7種類のハイボールセクションが登場。一杯ごとに異なる表情が、夕暮れのひとつを豊かに彩ります。

ほかアイテムとしては、ウルフギャング・ステーキハウス国内店舗と同様、グラスワインやカクテル、ビールなどのドリンクを通常の半額程で提供するをはじめ、ハンバーガースライダー（小さなハンバーガー）やクロスティニー（シーフードやビーフをのせた小さなトースト）などの軽食メニューのほか、新鮮なシーフードを使用したアペタイザー各種、チーズやフルーツの盛り合わせを用意しています。

東京湾、レインボーブリッジをはじめとする壮大なパノラマが広がる空間の中、高輪店でしか体験できない、ちょっぴり贅沢で、上質な夕暮れ時間をお楽しみください。

■ ウルフギャング・ステーキハウス 高輪店「ハッピーアワー」実施概要

開始日：2026年3月1日（日）

開催時間：15:00～18:00

対象エリア：バーエリア

内容：時間帯限定で軽食メニュー、ドリンクメニューを特別価格で提供

開催店舗：ウルフギャング・ステーキハウス 高輪店

東京都港区高輪2丁目21番1号 ニュUMAN高輪 LUFTBAUM 29F TEL 03-6459-3630

■ ウルフギャング・ステーキハウス 高輪店「ハッピーアワー」メニュー

※価格は税込、サービス料別

<フードアイテム>

～APPETIZER & SALAD～

- フレッシュオイスター（2ピース） 1,760円
- ジャンボシュリンプカクテル（2ピース） 2,420円
- クラブミートカクテル 2,640円
- シーフードクロスティーニ 2,200円
- ビーフクロスティーニ 2,200円
- 但馬太田牛のクロスティーニ 3,960円
- 但馬太田牛のステーキタルタル 5,500円
- 但馬太田牛とケールのサラダ 2,970円

～SLIDERS & SANDWICH～

- ステーキスライダー 2,420円
- ハンバーガースライダー 2,200円
- 熟成牛カツサンドウィッチ 4,950円

～ENTREE～

- ミニ ロコモコ 1,960円

～CHEESES & FRUITS～

- チーズとドライフルーツの盛り合わせ 2,200円～
- 季節のフルーツ盛り合わせ 3,300円～

<ドリンクアイテム>

～MARTNI SELECTION～ 各1,200円

- オリジナルクラシックマティーニ（パプリカオリーブまたはブルーチーズオリーブ）
- ダーティーマティーニ
- アップルマティーニ
- エスプレッソマティーニ
- アールグレイマンハッタン

～HIGH BALL SELECTION～ 各1,000円

- ハイボール
- シトラスハイボール
- アールグレイハイボール
- カモミールハイボール
- 山椒ハイボール
- スモーキーハイボール
- IPA ハイボール

～OTHER～

- ビール各種 800円～
- グラスワイン、グラスシャンパン、スタンダードカクテル各種 800円～
- ソフトドリンク各種 600円



◆「ウルフギャング・ステーキハウス」の“品質、熟成、焼き”にこだわった極上ステーキ

「ウルフギャング・ステーキハウス」では、米国農務省が最上級品質“プライムグレード”に格付けした希少な牛肉のみを使用。冷凍せずにチルドで仕入れた肉を 28 日間、店内の専用熟成庫で一定の温度・湿度管理によりドライエイジング。長期乾燥熟成によって旨味と柔らかさが増した赤身肉を厚切りにして、900℃のオープンで一気にお皿ごと焼き上げ、お客様のテーブルまでそのままサーブします。

日本国内においては、六本木店、丸の内店、大阪店、福岡店に加え、新たなブランドとして、よりラグジュアリーな「シグニチャー」を青山に、「鉄板で楽しむ、ウルフギャング・ステーキハウスの“品質、熟成、焼き”にこだわった極上ステーキ」をコンセプトにした「Teppan」を銀座に展開しています。



創業者
ウルフギャング・ズウィナー



プライムステーキ(2名様用)

◆店舗所在地

- ・ 六本木店 東京都港区六本木 5-16-50 六本木デュプレックス M's 1F TEL.03-5572-6341
- ・ 丸の内店 東京都千代田区丸の内 2-1-1 丸の内 MY PLAZA 明治生命館 B1F TEL.03-5224-6151
- ・ 高輪店 ※2025年9月12日オープン
東京都港区高輪 2丁目 21番 1号 ニュUMAN高輪 LUFTBAUM 29F TEL.03-6459-3630
- ・ 大阪店 大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ 10F TEL.06-6136-5658
- ・ 福岡店 福岡県福岡市博多区住吉 1-2-82 グランド ハイアット 福岡 1F TEL.092-292-1651

<ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー>

- ・ 青山店 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1F TEL.03-5843-0822

<ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN>

- ・ 銀座店 東京都中央区銀座 1丁目 8-19 キラリトギンザ7階 TEL.03-6263-0161

◆公式ホームページ

<https://wolfgangsteakhouse.jp/>

【本件に関するお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL：03-3470-5307 / FAX：03-3479-0256