

「ウルフギャング・ステーキハウス」福岡店
ウルフギャング・ビギナーの方も愛好家の方も、大満足！
選べる3種の10周年記念コース

提供期間：2026年3月14日（土）～31日（火）

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」）の福岡店では、オープン10周年を記念した3種のコースを、3月14日（土）～31日（火）の期間限定で提供します。



気軽なランチからラグジュアリーなフルコースまで、多彩な3種を用意

ウルフギャング・ステーキハウス福岡店は、2016年のオープン以来、多くのお客様にご愛顧いただき、2026年に開業10周年を迎えます。そこで、これまでの感謝を含めて、初めてご来店される方から日頃よりご愛顧いただいている常連のお客様まで幅広くお楽しみいただける、3種類の記念コースをご用意しました。カジュアルなお食事からラグジュアリーなシーンまで、用途やシチュエーションに応じてお選びいただけます。

ランチタイムには、ウルフギャングの魅力を気軽に体験できる“入門編”として、サンキュー（3,900）価格の「10周年記念ランチコース」をご提供。メインディッシュは、熟成肉を使用したステーキやサンドウィッチ、バーガーからお好みの一品をお選びいただけます。おひとり様からご注文可能で、組み合わせをアレンジして様々なチャレンジもできる、これまで訪れたことのない方にもおすすめのカジュアルなコースです。また、ブランドのシグニチャーメニューを集めた王道の「10周年記念コース」は、ウルフギャング・ステーキハウスが自信を持ってお勧めする“プライムグレード”に格付けされた牛肉のサーロインステーキをメインに構成。熟成肉ならではの旨味と力強い味わいを堪能できる、ブランドの魅力をストレートに味わえるコース内容となっています。

終日をご用意するのは、最上級の位置づけとなる「シグニチャー九州コース」。赤身ならではの奥深い味わいとヘルシーさを兼ね備え、牛肉本来の旨味と香りに富むくまもとあか牛のステーキを主役に据えました。加えて、地元・九州のご当地食材を随所に取り入れ、よりラグジュアリーで特別感あふれる内容に仕上げています。

開業10周年という節目にふさわしい、特別なラインナップ。初めての方も、常連のお客様も、ぜひこの機会に格調高い空間の中でのウルフギャング体験をお楽しみください。

◆ ウルフギャング・ステーキハウス 福岡店 10周年記念 期間限定コース 販売概要

期 間：2026年3月14日（土）～31日（火）

提供商品：・「10周年記念ランチコース」3,900円 ※11:30～14:30（LO）
・「10周年記念コース」11,000円 ※11:30～14:30（LO）、2名様より承ります。
・「シグニチャー九州コース」33,000円 ※終日提供、2名様より承ります。
※いずれも価格は税込・サービス料別／おひとり様

内 容：「10周年記念ランチコース」

- ・ サラダまたはスープ 下記よりお選びください。
本日のサラダ／本日のスープ／ロブスタービスク
- ・ メインディッシュ 下記よりお選びください。
熟成サーロインステーキサンドウィッチ
熟成チョップドステーキ 赤ワインソース
プライムビーフ100% クラシックバーガー

「10周年記念コース」

- ・ シーフードプラッター
（ジャンボシュリンプカクテル・クラブミート）
- ・ シーザーサラダ
- ・ 本日のスープ
- ・ プライム熟成サーロインステーキ
または
プライム熟成Tボーンステーキ（1名様+4,400円/2名様より）
- ・ マッシュポテトとクリームスピナッチ
- ・ 本日のデザート
- ・ コーヒーまたは紅茶

「シグニチャー九州コース」

- ・ 宮崎フレッシュキャビア
- ・ シーフードプラッター
（車海老・たいらぎ・ロブスターカクテル・フレッシュオイスター）
- ・ 九州産フルーツとケールのサラダ
- ・ 九州産白身魚と伊勢海老のビスク
- ・ 熊本あか牛熟成T-BONEステーキ
- ・ 旬の野菜2種
- ・ カボスパイ
- ・ コーヒーまたは紅茶

販売店舗：「ウルフギャング・ステーキハウス」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

ホームページ：<http://wolfgangsteakhouse.jp/>



「10周年記念コース」
（画像はお二人様分）



「シグニチャー九州コース」
（画像はお二人様分）

◆ 「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℃のオーブ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、25年9月に最新店舗として高輪店がオープン。また、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)



シグニチャー青山店 外観



Teppan 銀座店 内観

◆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 東京都港区高輪 2丁目 21番 1号 ニュウマン高輪 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 ONE GINZA (旧キラリトギンザ) 7階 TEL.03-6263-0161

◆公式ホームページ

<http://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 TEL : 03-3470-5307