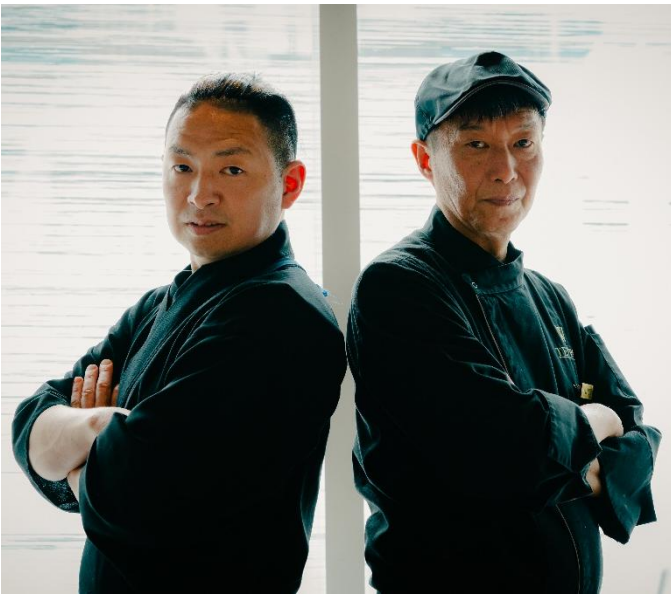


ウルフギャング・ステーキハウスが提案する、鉄板焼きの新ブランド
「Wolfgang's Steakhouse by Wolfgang Zwiener Teppan」
富山県岩瀬市の人気寿司店「GEJO」とのコラボイベントを開催

開催日： 2026 年 7 月 24 日（金）・25 日（土）

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」が提案する、世界初となる鉄板焼きの新ブランド「Wolfgang's Steakhouse by Wolfgang Zwiener Teppan（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 テッパン）」（以下、「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」）では、富山県岩瀬市で 2020 年開業、富山の旬の食材や地元の伝統工芸を活かした“物語性のあるコース料理”を提供し、国内外の美食家から注目を集めている人気寿司店「GEJO（げじょう）」とのコラボレーションを 7 月 24 日（金）・25 日（土）のディナータイム、各日 2 部制で開催します。



◆ GEJO × ウルフギャング TEPPAN — 世界基準の美食が会う場所

「GEJO」では、世界水準の寿司と日本料理を軸に、旬の食材や富山の伝統工芸、地域文化を融合。一皿ごとに富山の魅力を表現し、五感を通じて地域の物語を味わう特別な食体験を提供しています。

そんな「GEJO」を率いるシェフ・下條貴大氏と、「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」とのコラボレーションを実施します。

「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」と「GEJO」、互いに大切にしているのが、「世界基準の品質」「最上級志向」そして「記憶に残る食体験」。当コラボレーションでは、TEPPAN 職人・小川と下条氏が共同で調理する本イベントでしか味わえないメニューをはじめ、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を店内の専用熟成庫で長期乾燥熟成、お客様の目前で、臨場感たっぷりに鉄板で焼き上げるステーキ、そして「GEJO」による、富山の食文化を昇華した世界水準の食体験をお楽しみいただきます。

「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」 × 「GEJO」 コラボイベント 開催概要

開催日：2026年7月24日（金）・25日（土）

各日ディナータイム2部制（17：30～／20：30～）

内容：「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」と「GEJO」のコラボレーションによるコース料理の提供

<お品書き>

- ・ 白海老
- ・ あか牛しゃぶしゃぶ GEJO 自家製ポン酢
- ・ GEJO キャビア 岩牡蠣 あか牛
- ・ 国産活鮑
- ・ 鮨（バイ貝 白身昆布締め 肉酒粕漬け）
- ・ あか牛フィレミニオン&USプライムフィレミニオン
- ・ GEJO パフェ はだてウニ

価格：おひとり様 65,000 円（税・サービス料別）

開催店舗：Wolfgang's Steakhouse by Wolfgang Zwiener Teppan

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

予約受付：ホームページ RESERVATION ボタンから TEPPAN 銀座店予約ページにお進みください。

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/wolfgangsteakhouse-ginza-wolfgangzwienerteppan/reserve>

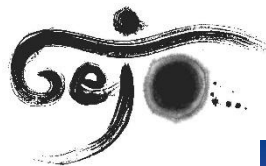
◆ 「GEJO」 下條貴大氏

富山県出身。

地元富山のフランス料理店『カーヴ ユノキ』や鮨店『鮨人』で修業後、海外へ。フランス、イタリア、スペインなど主にヨーロッパを巡り、ブルガリアではプライベートシェフを務めるなどして知見を得るとともに食文化を探求。

帰国後は富山にて研鑽を積み、2020年に「GEJO」を開業。

富山の食材と世界で得た経験を融合し、寿司と日本料理を軸にしたガストロノミーを表現している。



< 「GEJO」 店舗概要 >

◇ 店名：GEJO（げじょう）

◇ 所在地：富山県富山市東岩瀬町180

◇ 電話番号：076-471-8522

◇ 営業時間：12:00～15:00／18:00～22:00（LO）

※カウンター8席、完全予約制・不定休



◆「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」

「ウルフギャング・ステーキハウス」で培ったノウハウと、世界観を取り入れながら、世界展開を視野に開発された新ブランドで、コンセプトは「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」。

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を店内の専用熟成庫で長期乾燥熟成、お客様の目前で、臨場感たっぷりに 鉄板で焼き上げて提供します。

インテリアには「禅 -Zen-」の精神をテーマに和の要素を取り入れ、ゴージャスながら洗練された空間に鉄板を配置。

さらに 4 部屋を有する個室では、個室限定コースを提供し、接待やプライベートなお食事にも対応します。

<店舗>

所在地：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

営業時間：11:30~23:00 (22:30 LO)

電話番号：03-6263-0161

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
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 2 丁目 4-7 T-LITE 10 階 TEL : 03-3470-5307