プレスリリース

株式会社 Wolfgang's Steakhouse JAPAN
2026 年 10 月

クリスマスシーズンを華やかに彩る、4 種のビーフで味わう至高の鉄板体験

ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN
「プレミアム 4 種ビーフ テイスティングコース」

提供期間：2026 年 11 月 1 日（日）～12 月 31 日（木）

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、11 月 1 日（日）から 12 月 31 日（木）までの 2 か月間、クリスマスシーズン限定の「プレミアム 4 種ビーフ テイスティングコース」を販売します。US ビーフと熊本県産あか牛、サーロインとフィレが織りなす 4 種の味わいを、目の前の鉄板で焼き上げるライブ感とともに楽しむ、華やかで贅沢なコースです。

「プレミアム 4 種ビーフ テイスティングコース」は、産地と部位の異なる 4 種のビーフを、「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」という TEPPAN 銀座店のコンセプトのもと、それぞれの個性と奥深い味わいを食べ比べでお楽しみいただけるスペシャルコースです。

US ビーフと熊本県産あか牛、それぞれのサーロインとフィレを、肉の個性に合わせて目前の鉄板で焼き上げます。音や香りに包まれる臨場感とともに、肉質や旨みの違いをご堪能ください。

キャビアを取り入れた華やかな一皿をはじめ、クリスマスシーズンにふさわしい料理で構成した特別なコースです。大切な方とともに、上質なひとときをお過ごしください。

◆ ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN「プレミアム４種ビーフ テイスティングコース」販売概要

販売期間： 2026 年 11 月 1 日（日）～12 月 31 日（木）

提供時間： 11:30～22:30LO

販売店舗： ウルフギャング・ステーキハウス 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

販売商品：「プレミアム 4 種ビーフ テイスティングコース」

＜内容＞

- アミューズ
- クリスタルキャビアプレート
- 本日のスープ
- チョップサラダ（ハーフサイズ）
- US ビーフ・熊本県産あか牛 4 種食べ比べ
（US サーロイン／US フィレ／熊本県産あか牛サーロイン／熊本県産あか牛フィレ 各 50g）
- 季節の焼き野菜
- ガーリックライス
- ホワイトチョコレートムース、ピスタチオアイスクリーム、ベリーソース(※)

※デザートは 12 月 23 日（水）～25 日（金）のみの提供となります。

販売価格： おひとり様 26,400 円（税込・サービス料別）

予約受付： ご予約なしでもご利用いただけます。
ご予約の際はホームページ 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/wolfgangssteakhouse-ginza-wolfgangzwienerteppan/reserve

ホームページ： https://wolfgangssteakhouse.jp/

◆「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（22:30LO）

電話番号： 03-6263-0161

ホームページ： https://wolfgangssteakhouse.jp/

【本件に関するお問い合わせ先】
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