プレスリリース

株式会社 W Teppan Ginza 1 chome
2026 年 11 月

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」
“寿司劇場”「照寿司」とのコラボイベント開催

開催日： 2026 年 12 月 28 日（月）・29 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」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」）ではスペシャルイベントとして、北九州市戸畑区で 1964 年に開業、現在 3 代目の渡邉貴義氏により、半世紀続く伝統技術を吸収し破壊から新たな歴史を創造する、その日、その時、その旬感の“劇場型エンターテインメント寿司”として世界各国の食通を虜にしている「照寿司」とのコラボレーションを 12 月 28 日（月）・29 日（火）のディナータイム限定で開催します。





◆ TEPPAN 職人と照寿司・渡邉氏が共同で調理する、ここでしか体験することができないライブ感満点のコース

北九州市戸畑区に 1964 年に創業した寿司店「照寿司」。決してアクセスが良いとは言えない立地ながら、その食材へのこだわりと圧倒的なパフォーマンスで、いまや著名人からフーディーをはじめ、全世界のセレブを魅了しているのが、孤高の鮨職人、3 代目の渡邉貴義氏です。白衣に赤い蝶ネクタイ、にらみつけるかのような鋭い眼差しで、ゲストに寿司を差し出す、その姿を見れば、ピンとくる方も多いかと思います。そんな渡邉貴義氏率いる「照寿司」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「照寿司」、互いに大切にしているのが、「食材へのこだわり」「伝統とノウハウ」そして「臨場感」と「パフォーマンス」。当コラボレーションでは、TEPPAN 職人と渡邉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「照寿司」のゲストの度肝を抜く大胆なパフォーマンスと共に供される、渡邉氏独自の仕入れによる最高の素材による寿司を組み合わせたコース料理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」×「照寿司」コラボレーションイベント 開催概要>>

開 催 日 ： 2026 年 12 月 28 日（月）・29 日（火） 各日ディナータイム（16：00～クローズ）限定

価　　格：・おひとり様 39,000 円（税込・サービス料別）
・おひとり様 55,000 円（税込・サービス料別）
※価格によりコース内容が異なります。

内　　容：「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」と「照寿司」のコラボレーションによるコース料理 2 種の提供

【おひとり様 39,000 円コース】
フレッシュキャビアプレート
照寿司　一品
照寿司　握り
ウルフギャングスタイル・プレミアムステーキ
プライム熟成サーロインステーキ
プライムフィレミニヨン
季節の焼き野菜
照寿司　一品

【おひとり様 55,000 円コース】
フレッシュベルーガキャビア
国産活鮑
照寿司　握り
ウルフギャングスタイル・プレミアムステーキ
熊本あか牛熟成サーロインステーキ
熊本あか牛フィレミニヨン
季節の焼き野菜
照寿司　一品

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/wolfgangssteakhouse-ginza-wolfgangzwienerteppan/reserve

◆「照寿司」渡邉貴義氏



福岡県生まれ。
学生時代は柔道に打ち込み、大学卒業後は地元のホテルなどで修業し、父が営む「照寿司」に入社。
2013 年に 3 代目になると、地元の食材を中心に、扱う魚の質を上げ、寿司カウンターでの体験を世界ではじめて show up し、エンターテインメントに進化させる。
ニューヨークやサウジアラビアでのポップアップを成功させ、全世界に通じる「SUSHI」の確立に向けて尽力している。

◆「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://wolfgangssteakhouse.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