プレスリリース

株式会社 Wolfgang's Steakhouse JAPAN
2026 年 11 月

「ウルフギャング・ステーキハウス」福岡店

ニューヨークの縁が結ぶ、福岡と山口。「獺祭」との新春限定コラボレーション企画

「獺祭メーカーズディナー」&「獺祭ランチ／ディナーコース」

メーカーズディナー開催：2027.1.23（土）／ 限定コース販売期間：2027.1.23（土）～2.21（日）

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、新春特別企画として、2027 年 1 月 23 日（土）の 1 日限定で、山口県の日本酒ブランド「獺祭」とのコラボレーション「獺祭メーカーズディナー」を開催します。また、同日から 2 月 21 日（日）までの期間、獺祭の酒粕を生かした新春限定の「獺祭ランチコース」「獺祭ディナーコース」を販売します。



※画像は「獺祭ディナーコース」

「獺祭」は、山口県に蔵を構え、ニューヨーク州にも酒蔵を持つ日本酒ブランドです。本企画は、ニューヨークで創業したウルフギャング・ステーキハウスと、同地に酒蔵を持つ獺祭の縁を起点に、福岡と獺祭の蔵元がある山口をつなぎ、日本酒文化に親しむお客様の多い九州に両ブランドの魅力をお届けするものです。酒粕が料理にもたらす香り、旨味、まろやかさを楽しめる新春限定コース（ランチ／ディナー）をご用意しました。

「獺祭ランチコース」は、獺祭の酒粕入りタルタルを添えたクラブケーキと、USDA プライムグレードのサーロインステーキが主役。デザートには、獺祭の酒粕を使ったニューヨークチーズケーキをご用意しました。

「獺祭ディナーコース」は、ロブスターカクテルのシーフードプラッターや、九州産魚の獺祭粕漬けを添えたロブスタービスク、USDA プライムグレードの T ボーンステーキなど、酒粕と上質な食材を堪能できる構成としました。このコースをさらに引き立てる「獺祭 3 種ペアリング」もご用意しています。

開催初日となる 1 月 23 日（土）には、USDA プライムグレードの T ボーンステーキを含む全 8 品のスペシャルコースと獺祭 6 種のペアリングを楽しむ「獺祭メーカーズディナー」を開催。株式会社獺祭 執行役員 ブランドディレクターの松藤直也氏をゲストにお迎えし、獺祭の魅力や酒造りをご紹介いただきます。

ニューヨークの縁が結ぶ、ウルフギャング・ステーキハウスと獺祭の饗宴。新春ならではの贅沢なひとときをご堪能ください。

ウルフギャング・ステーキハウス 福岡店 新春特別企画「獺祭」コラボレーション 開催・販売概要

◆ 獺祭メーカーズディナー

開催日時： 2027 年 1 月 23 日（土）19:00 開始

内　　容： 全 8 品のスペシャルコース（コーヒーまたは紅茶付き）と獺祭 6 種ペアリングの提供

＜スペシャルコース内容＞

ベルーガキャビアのプレート／九州産オイスターとジャンボシュリンプのシーフードプラッター／九州産フルーツとブッラータチーズ／獺祭の酒粕入りタルタルを添えたクラブケーキ／九州産魚の獺祭粕漬けを添えたビスク／USDA プライムグレードのＴボーンステーキ／旬の九州産野菜のグリル又はソテー／獺祭ニューヨークチーズケーキ／コーヒーまたは紅茶

＜日本酒ペアリング＞（各 60ml）

獺祭 磨きその先へ／獺祭 獺祭 獺祭 未来へ 農家と共に／獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分（福岡県産山田錦使用）／獺祭 BLUE 23 from NY／純米大吟醸 磨き二割三分 獺祭 美酔／獺祭梅酒 磨き二割三分仕込み

定　　員： 20 名様 ※個室内での開催となります。

参 加 費： おひとり様 33,000 円（税・サービス料込）

ご 登 壇： 株式会社獺祭 執行役員 ブランドディレクター 松藤直也氏

◆ 新春限定コース販売

販売期間： 2027 年 1 月 23 日（土）～2 月 21 日（日）

販売店舗： ウルフギャング・ステーキハウス 福岡店

提供商品：
- 「獺祭ランチコース」おひとり様 12,100 円（税込・サービス料別）
- 「獺祭ディナーコース」おひとり様 22,000 円（税込・サービス料別）※2 名様より承ります。
- 「獺祭 3 種ペアリング」7,000 円（税込・サービス料別）

＜「獺祭ランチコース」内容＞

シーフードプラッター（ジャンボシュリンプ、九州産オイスター付き）／クラブケーキ 獺祭の酒粕入りタルタル添え／サーロインステーキ（USDA プライムグレード）／シーズナルベジタブル（旬の九州産野菜のグリル又はソテー）／獺祭ニューヨークチーズケーキ（獺祭の酒粕を使用）／コーヒーまたは紅茶

＜「獺祭ディナーコース」内容＞

シーフードプラッター（ロブスターカクテル半身、九州産オイスター付き）／クラブケーキ 獺祭の酒粕入りタルタル添え／九州産魚の獺祭粕漬けとロブスタービスク／Ｔボーンステーキ（USDA プライムグレード）／シーズナルベジタブル（旬の九州産野菜のグリル又はソテー）／獺祭ニューヨークチーズケーキ（獺祭の酒粕を使用）／コーヒーまたは紅茶

＜「獺祭 3 種ペアリング」内容＞

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分（福岡県産山田錦使用）／純米大吟醸 磨き二割三分 獺祭 美酔／獺祭 BLUE 23 from NY 全 3 種 各 90ml

提供店舗： 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

予約方法： ホームページ RESERVATION ボタンから福岡店予約ページにお進みください。

https://www.tablecheck.com/ja/shops/wolfgangssteakhouse-fukuoka/reserve

公式 HP： https://wolfgangssteakhouse.jp/

◆「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。

日本国内では六本木店、丸の内店、高輪店、大阪店、福岡店に加え、2026 年 9 月に東海エリア初となる「名古屋店」をオープン。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」をコンセプトとする「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　六本木デュープレックス 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

・名古屋店　愛知県名古屋市中区錦一丁目 19-30 名古屋観光ホテル 1F　TEL.052-228-1434

・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）7F　TEL.03-6263-0161

◆公式ホームページ

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