

**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」
12月18日（日）グランドオープン**

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 TEPPAN」）が2022年12月18日（日）、東京・銀座の商業施設「キラリトギンザ」7階フロアにグランドオープンします。



◆ **鉄板で焼き上げる、店内熟成したプライムグレードの牛肉を**

「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」は、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、このたび東京・銀座にオープンする店舗が世界初の出店となります。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、お客様の目の前で、臨場感たっぷりに鉄板で焼き上げて提供します。また、店舗の設計・デザインは DRAFT の山下泰樹氏が手掛け、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、新感覚のステーキハウス“KAISEKI”料理を提供、接待やプライベートなお食事にも対応します。

◆ **極上の空間で味わう、極上の料理、そして極上のサービス。用途に合わせたメニューをラインナップ。**

コースは、ライブ感あふれる鉄板を前に楽しむ「CHEF'S TABLE（シェフズテーブル）」をテーマにした3種と、プライベート感あふれる個室で味わう、和の要素を取り入れた「KAISEKI」スタイル3種を用意。ほか、コースに追加したり、お好きな組み合わせで楽しめるアラカルトも豊富に取り揃えています。

<< 「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」オープン概要 >>

店名： Wolfgang's Steakhouse by Wolfgang Zwiener Teppan

開店日： 2022年12月18日（日）

住所： 東京都中央区銀座1丁目8-19 キラリトギンザ7階

営業時間： 11：30～23：00（22：30ラストオーダー）

電話番号： 03-6263-0161

ウェブサイト： <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

〒106-8522 東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9階 TEL：03-3470-5307 / FAX：03-3479-0256

■「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」コースメニューのご紹介 ※価格はいずれも税込、サービス料別

<CHEF'S TABLE コース> ～鉄板を前にお楽しみいただくコース～

★Teppan Experience おひとり様 24,200 円

キャビアとプリニ
本日のスープ
活オマール海老
シグニチャーサラダ
ウルフギャング熟成ステーキ
焼き野菜
ステーキライス・お味噌汁・ピクルス
本日のデザート
コーヒー 又は ティー



★Teppan Prime おひとり様 29,700 円

キャビアとプリニ
本日の鮮魚
活オマール海老
シグニチャーサラダ
ウルフギャングスタイルプレミアムステーキデュオ
・ プライム熟成ステーキ
・ 熊本あか牛ロース 又は 熊本あか牛フィレ
焼き野菜
ステーキライス・お味噌汁・ピクルス
本日のデザート
コーヒー 又は ティー



★Teppan Signature おひとり様 37,400 円

ベルーガキャビアとプリニ
ロブスタービスク
国産活黒鮑
シグニチャーサラダ
ウルフギャングスタイルプレミアムステーキデュオ
・ プライム熟成プレミアムステーキ
・ 熊本あか牛ロース 又は 熊本あか牛フィレ
焼き野菜
ステーキライス・お味噌汁・ピクルス
本日のデザート
コーヒー 又は ティー



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307
広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

<KAISEKI コース> ～個室でお楽しみいただく、和の要素を取り入れたコース～

★KAISEKI Experience おひとり様 24,200 円

フレッシュキャビア
ビーフクロスティーニ
本日のスープ
シュリンプカクテル・ロブスターサラダ・渡り蟹のカクテル
箸休め 2 種
プライム熟成ステーキ
季節の野菜
ステーキライス・お味噌汁・ピクルス
本日のデザート
コーヒー 又は ティー



★KAISEKI Prime おひとり様 29,700 円

フレッシュキャビア
ビーフクロスティーニ
本日のスープ
シュリンプカクテル・ロブスターサラダ・渡り蟹のカクテル
箸休め 3 種
「ウルフギャングスタイルプレミアムステーキデュオ」
プライム熟成ステーキ／熊本あか牛ロース 又は 熊本あか牛フィレ
季節の野菜
ステーキライス・お味噌汁・ピクルス
本日のデザート
コーヒー 又は ティー



★KAISEKI Signature おひとり様 37,400 円

ハルーガキャビアとプリニ
ビーフクロスティーニ
本日のスープ
シュリンプカクテル・ロブスターサラダ・渡り蟹のカクテル
箸休め 4 種
「ウルフギャングスタイルプレミアムステーキデュオ」
プライム熟成ステーキ／熊本あか牛ロース 又は 熊本あか牛フィレ
季節の野菜
ステーキライス・お味噌汁・ピクルス
本日のデザート
コーヒー 又は ティー



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307
広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.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。



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)



丸の内店 店内



丸の内店 外観

◆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
11:30~23:30 (22:30 LO) 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
11:30~23:30 (22:30 LO) TEL.03-5224-6151
- ・大阪店 大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ 10F
11:00~23:00 (22:30 LO) 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
11:30~23:30 (Food 22:30/Drink 23:00 LO) 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
11:30~23:30 (Food 22:30/Drink 23:00 LO) TEL. 03-5843-0822

<ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN> ※2022年12月18日グランドオープン

- ・銀座店 東京都中央区銀座 1丁目 8-19 キラリトギンザ7階
11:30~23:00 (23:30 LO) TEL. 03-6263-0161

◆公式ホームページ

<http://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

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL: 03-3470-5307 / FAX: 03-3479-0256