

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を開催

開催日：2023年4月26日（水）～28日（金）3日間
4月6日（木）11時よりサイト予約の受付を開始

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として、東京・銀座の商業施設「キラリトギンザ」7階フロアにオープンした「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、北九州市戸畑区で1964年に開業、現在3代目の渡邊貴義氏により、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イベントを4月26日（水）～28日（金）の3日間限定（※）で開催。当イベントの予約受付を4月6日（木）より、ウルフギャング・ステーキハウス オフィシャルサイトにて開始します。
※各日ランチ1回/ディナー2回の時間制



◆ TEPPAN 職人と照寿司・渡邊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、その食材への拘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代目の渡邊貴義氏です。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えます。この度、「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」と、渡邊貴義氏率いる「照寿司」とのコラボレーションが実現しました。

「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 職人と渡邊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、渡邊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。

【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・ステーキハウス TEPPAN」×「照寿司」コラボレーションイベント／予約開始 概要>>

開催日：2023年4月26日（水）・27日（木）・28日（金）各日3回の時間制

12：00～15：00／17：00～20：00／20：30～23：30

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

定員：各回16名様

価格：おひとり様72,600円（税込・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 キラリトギンザ7階 TEL 03-6263-0161

予約開始：2023年4月6日（木）11時

予約受付：[ウルフギャング・ステーキハウス オフィシャルサイト](https://wolfgangsteakhouse.jp/) (https://wolfgangsteakhouse.jp/)にて受付

◆「照寿司」渡邊貴義氏

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年に三代目になると、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、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。

<店舗>

所在地：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（23：30 LO）

電話番号：03-6263-0161

ホームページ：<http://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