

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
「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」
個室限定コースの提供をスタート
提供開始：2023年6月23日（金）

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 TEPPAN」)では、個室のみでお楽しみいただける限定コース4種の提供を6月23日（金）より開始、公式ホームページからの予約受付を6月20日（火）より承ります。



◆ 用途によって、価格帯に幅を持たせた4種のコース

「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」では、店舗が有する4つの個室でのみ楽しめるコース4種の提供を開始します。価格はおひとり様15,000円から45,000円に設定、カジュアル使いからフォーマルまで、用途によって幅広く使い分けいただくことができます。また、コースに組み込まれる鉄板で焼き上げるステーキも、ウルフギャング・ステーキハウスの代名詞ともいえる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、熊本・阿蘇の雄大な自然の中で育った和牛・あか牛からお好みでお選びいただけます。いずれの牛肉も店内の専用熟成庫で長期乾燥熟成、「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」の醍醐味である鉄板で焼き上げ、提供します。

<< 「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」 個室限定コース 販売概要 >>

開始日：2023年6月23日（金） ※6月20日（火）より予約受付を開始

対応人数：2～8名

価格：おひとり様15,000円／25,000円／35,000円／45,000円の4種 ※いずれも税込、サービス料別

提供店舗：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/>) にて受付

【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

◆ 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」。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 つの個室を有し、接待やプライベートなお食事にも対応します。

■ 「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」個室限定コース ※価格はいずれも税込、サービス料別

★おひとり様 15,000 円

- ・ 本日のサラダ
- ・ 本日のスープ

<お好みのステーキをお選びください>

- ・ プライムリブ 200g ※要 3 日前までの事前予約
- ・ US プライム サーロイン 100g & ファレミニオン 50g
- ・ あか牛 サーロイン 50g & ファレミニオン 50g
- ・ マッシュドポテトとクリームスピナッチ
- ・ ウルフギャング熟成カレー

★おひとり様 35,000 円

- ・ フレッシュキャビアプレート
- ・ 本日のサラダ
- ・ 本日のスープ
- ・ シーフードプレート
(ロブスター・クラブミート・シュリンプ・オイスター)

<お好みのステーキをお選びください>

- ・ プライムリブ 200g ※要 3 日前までの事前予約
- ・ US プライム サーロイン 100g & ファレミニオン 50g
- ・ あか牛 サーロイン 50g & ファレミニオン 50g
- ・ マッシュドポテトとクリームスピナッチ
- ・ ウルフギャング熟成カレー

★おひとり様 25,000 円

- ・ フレッシュキャビアプレート
- ・ 本日のサラダ
- ・ 本日のスープ

<お好みのステーキをお選びください>

- ・ プライムリブ 200g ※要 3 日前までの事前予約
- ・ US プライム サーロイン 100g & ファレミニオン 50g
- ・ あか牛 サーロイン 50g & ファレミニオン 50g
- ・ マッシュドポテトとクリームスピナッチ
- ・ ウルフギャング熟成カレー

★おひとり様 45,000 円

- ・ フレッシュキャビアプレート
- ・ 本日のサラダ
- ・ 本日のスープ
- ・ シーフードプレート
(ロブスター・クラブミート・シュリンプ・オイスター)
- ・ 国産活鮑

<お好みのステーキをお選びください>

- ・ プライムリブ 200g ※要 3 日前までの事前予約
- ・ US プライム サーロイン 100g & ファレミニオン 50g
- ・ あか牛 サーロイン 50g & ファレミニオン 50g
- ・ マッシュドポテトとクリームスピナッチ
- ・ ウルフギャング熟成カレー



【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」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。

日本国内においては、六本木店、丸の内店、大阪店、福岡店に加え、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」をコンセプトにした「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
- ・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 キラリトギンザ7階 TEL.03-6263-0161

◆公式ホームページ

<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