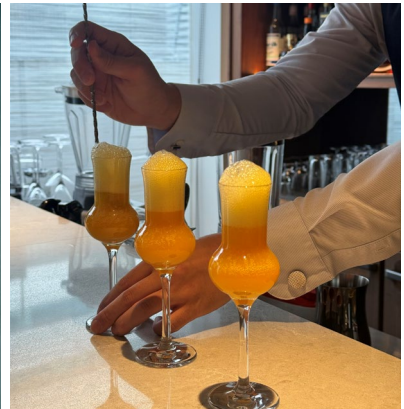


Wolfgang's Steakhouse
by Wolfgang Zwiener
TEPPAN

ウルフギャング・ステーキハウスの鉄板焼きブランド
「Wolfgang's Steakhouse by Wolfgang Zwiener Teppan」
カクテルとウルフギャング鉄板のペアリングディナー
CAMPARI Group ブランドアンバサダー 小川尚人氏とのコラボイベント開催
開催日：2023年11月29日（水）～12月1日（金）3日間 ディナータイム

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」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、「カンパリカクテルコンペティションアジア 2018」日本チャンピオンに輝き、現在 CAMPARI Group ブランドアンバサダーとして活躍する小川尚人氏とのコラボレーションイベントを11月29日（水）～12月1日（金）の3日間限定、各日ディナー2回の時間制で開催します。



◆ ワインペアリングのように楽しむ、「カクテルペアリング」

当コラボイベントでは、カクテル7種とウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN から8皿のペアリングディナーをお楽しみいただけます。2018年開催の「第1回カンパリカクテルコンペティション」でアジア日本チャンピオンに輝き、現在はカンパリグループの日本におけるオフィシャル・ブランドアンバサダーとして活躍中の小川尚人氏が、ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN のためだけに試行錯誤を重ね、それぞれの皿と最強のペアリングを生み出すカクテルを創作。個性的なカクテルを、類を見ない組み合わせで提供します。

◆ 共通のコンセプトは「ライブ感」。お食事のひと時をエンターテインメントタイムに昇華

ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN のコンセプトは「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ています。

カクテルもまた、ライブ感あふれるパフォーマンスのもと生み出される作品から、その豊かな味わいやプレゼンテーションの楽しさだけでなく、エンターテインメントを体感いただける世界観であふれています。

ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN と小川尚人氏から生み出されるカクテル。ライブ感を備える両者のコラボレーションによる、視覚、嗅覚、味覚、触覚、そして聴覚の5つの要素から生まれる新しいエンターテインメント体験をお楽しみ下さい。

【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 × 小川尚人氏 コラボレーションイベント 開催概要>>

開催日：2023年11月29日（水）・30日（木）・12月1日（金）各日2回の時間制
17：00～20：00／20：30～23：30

内容：小川尚人氏によるオリジナルカクテルペアリングコースの提供（料理8皿・カクテル7種）

定員：各回16名様

価格：おひとり様44,000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

ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN × 小川尚人氏 カクテルペアリングコース

<一品目>

- ・料理：サーモンのクロスティニー
- ・カクテル：Mimosa Pudica（トリエ R019、シトラスミックス）

<二品目>

- ・料理：シュリンプカクテル&クラブミート
- ・カクテル：Oriental Wine（ブルドックジン、オリエンタルブレンドティー、ペアウォッカ、イチジクの葉、シチリアン白ワイン）

<三品目>

- ・料理：ブラータチーズ
- ・カクテル：Italian Splitz（カンパリ、オリーブブライン、プロセッコ、ソーダ）

<四品目>

- ・料理：本日のスープ

<五品目>

- ・料理：ロブスター
- ・カクテル：お屠蘇マティーニ（福寿、ブルドックジン、味醂、カンパリ）

<六品目>

- ・料理：ウルフギャングサラダ
- ・カクテル：Esperanza（モンテロボスベチューガ、エスポロンアネホ、ホアジャオ、グレープフルーツジュース、レモンジュース、清澄化ガバフォームエスプーマ）

<七品目（メイン）>

- ・料理：USプライムフィレ、サーロインの食べ比べ クリームスピナッチ、マッシュポテト添え
- ・カクテル：Garden Sour（ワイドターキーライ、オーガニックレモンジュース、ハニーウォーター、赤ワイン、紫蘇の花）

<八皿目>

- ・料理：ガーリックステーキライス
- ・カクテル：究極の水割り（グレングラント12年、水）

【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

◆ 小川尚人氏 プロフィール

1986 年生まれ。

CAMPARI Group ブランドアンバサダー (CT Spirits Japan)。
ニュージーランドやオーストラリアへの留学経験後、神戸「BAR
Elixir de Longue Vie」でバーテンダーとしての修業を積む。

「カンパリカクテルコンペティションアジア 2018」日本チャンピオンとなり、日本代表としてミラノで開催されたアジア大会へ出場。その後、カンパリグループの日本におけるオフィシャル・ブランドアンバサダーとして活動をスタート。

カンパリをはじめとしたカンパリグループブランドのカクテル開発や飲食店へのトレーニングの傍ら、全国や海外のバーでゲストバーテンディングもこなす。



◆ 「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 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://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