

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」  
地産地消のリーディング・シェフによるローカルガストロノミーを鉄板で  
山形の名店「アル・ケッチャーノ」 奥田政行氏とのコラボイベント開催

開催日： 2023年12月16日（土）～18日（月）3日間

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、山形県鶴岡市にある「アル・ケッチャーノ」シェフであり、「世界の料理人」に選出、テレビ番組「情熱大陸」でも紹介された奥田政行氏とのコラボレーションイベントを12月16日（土）～18日（月）の3日間限定、各日ランチ1回・ディナー2回の時間制で開催します。



◆ 「世界の料理人 1000 人」に選出された素材の魔術師・奥田氏が鉄板で奏でるスペシャルコース

山形県鶴岡市にある「予約のとれないレストラン」として名高い「アル・ケッチャーノ」。国内外で数々の賞を受賞、スローフード協会イタリア本部主催の「テッラ・マードレ 2006」では「世界の料理人 1000 人」に選ばれた奥田政行氏と「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」とのコラボレーションが実現。

奥田氏による、食材の持つ生命力、美味しさを最大限に引き出す至福の“素材”料理が、鉄板からライブ感豊かに生み出されます。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、臨場感たっぷりに鉄板で焼き上げるステーキをアレンジしたメインディッシュをはじめ、ここでしか味わうことのできないコース料理をお楽しみいただけます。

【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」×「アル・ケッチャーノ」奥田政行氏 コラボイベント 開催概要>>

開催日：2023年12月16日（土）・17日（日）・18日（月）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・ステーキハウス TEPPAN」と「アル・ケッチャーノ」奥田政行氏のコラボレーションによるスペシャルコース料理の提供

定員：各回16名様

価格：おひとり様55,000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」×「アル・ケッチャーノ」奥田政行氏 コラボレーションコース

- ・ 生のラトウーユ
- ・ キャビアプレート 黄金いくら（イワナの卵）ベルガモットオイル、きゅうりに漬け込んだホタテ、焼きのり寿司、ブリニ
- ・ イタリアン寿司  
セヴィーチェ寿司／ロブスタークロー寿司野生のレモン／タコの炙りとわさびオイル寿司たこ焼き風／ちこり寿司ピンク  
グレープフルーツオイル／ハマグリセロリとリンゴ、オーストラリアのオリーブオイル／白身魚のアプリコットオイル／茄子と  
雲丹のオレンジオイル寿司
- ・ 熊本赤牛、タコとじゃがいものガルシア風餃子
- ・ ロブスター脳みそかりかり焦がしバター グラニテ（グレープフルーツ）
- ・ フランス産フォアグラのブロッコリースプラウト寿司
- ・ 緑のアクアパッツア 仙台三浦氏栽培の甘みのある根っこまで食べれるセリを使用
- ・ 熊本赤牛の肉寿司 キムチらっきょう酢飯
- ・ USプライムグレードフィレすき焼き仕立てとUSサーロインハーブマスタード添え
- ・ 消化酵素のある果物のスープ
- ・ バナナの春巻き鉄板里芋とココナッツのジェラート



【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

## ◆「アル・ケッチアーノ」奥田政行氏

1969年12月山形県鶴岡市生まれ。

地元高校を卒業後に上京しイタリア料理、フランス料理、純フランス菓子、イタリアンジェラートを修業。帰郷後、農家レストラン・ホテルにて料理長を歴任。

2000年 在来野菜など旬の地元産こだわり食材を使った現在の店「アル・ケッチアーノ」を鶴岡市に独立開業。その後地産地消のフラッグシップとなる。店舗営業の傍ら、酒田調理師専門学校において食材論講師を3年務めた後、浜松光産業創成大学大学院・鈴鹿医療科学大学・新潟食料農業大学大学院で客員教授として、若手の育成に取り組む。

2004年 山形県庄内支庁より庄内の食材を全国に広める「食の都庄内」親善大使に任命。

2006年 イタリア スローフード協会国際本部主催「テッラ・マードレ 2006」で、世界の料理人1000人に選出される。

2008年 庄内浜文化伝道師マイスターに任命。

現在は東日本を中心に東京・横浜・山形・石巻・石川に直営9店舗、プロデュース店は東北・関東・近畿・中国・九州地方に10店舗あり、来年度はシンガポール・大阪に开店予定。

海外フェアは、イタリア テッラ・マードレ 2010 ファイナルディナー担当。

スイス ダボス会議「Japan Night2012」に於いて総料理監修。ミシュラン2つ星サドレル、1つ星トラサルディ（イタリアミラノ）、ラパージュ（パリ）等の世界各国計12か国の世界遺産やホテルレストランに招かれてフェアや食の博覧会、展示会などで料理を振る舞う。

「アル・ケッチアーノ」公式ホームページ：<http://www.alchecciano.com/>



## ◆「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