

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

ニクの日（毎月 2 日/9 日/29 日）限定 極上の肉三昧イベントを開催
産地、焼きの異なる 4 種の熟成肉を食べ比べできるスペシャルコースを特価で提供

開催開始：2025 年 5 月 2 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・銀座に店を構える「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、「ニクの日」企画として、毎月 2 日・9 日・29 日に産地（US/和牛）、焼き（オープン/鉄板）が異なる 4 種の熟成肉を 400g という大ボリュームで堪能いただくスペシャルコースを特別価格で販売、5 月 2 日（金）より提供を開始します。



◆ 「産地」の食べ比べ

「ウルフギャング・ステーキハウス」全店では、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 US 産牛肉を店内の専用熟成庫で長期乾燥熟成して提供していますが、「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」では、熊本・阿蘇の雄大な自然の中で育った和牛・あか牛をご用意しています。もちろん、あか牛もこれに加え、US 産牛と同じく、店内で長期乾燥熟成。風味、旨味のバリエーションをお楽しみいただけます。

◆ 「焼き」の食べ比べ

「ウルフギャング・ステーキハウス」といえば、900℃のオープンで一気にお皿ごと焼き上げ、お客様のテーブルまでサーブされるステーキがあまりにも有名。「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「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」では、お客様の目前で臨場感たっぷりに鉄板で焼き上げ、鉄板焼きスタイルで提供します。高温で急速に焼き上げることで、力強さを感じる味わいを演出するオープンスタイルと、じっくり火を入れることで深みと繊細な風味をもたらす鉄板スタイル、贅沢なテイस्टィングを体験ください。

【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」ニクの日企画 実施概要

実施日：毎月2日/9日/29日

実施開始：2025年5月2日（金）

内容：産地・焼き方の異なる4種のステーキを含むスペシャルコースを提供

- ・【オープン焼き】USプライムTボーンステーキ（サーロイン・フィレ/100g）
- ・【鉄板焼き】USプライムTボーンステーキ（サーロイン・フィレ/100g）
- ・【オープン焼き】熊本あか牛熟成Tボーンステーキ（サーロイン・フィレ/100g）
- ・【鉄板焼き】熊本あか牛熟成Tボーンステーキ（サーロイン・フィレ/100g）
- ・ミックスグリーンサラダ
- ・ガーリックライス

価格：おひとり様29,000円（税込、サービス料別）※要予約・2名様より承ります。

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

予約方法：ウルフギャング・ステーキハウス オフィシャルサイト、店舗予約ページにて受付

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/wolfgangsteakhouse-ginza-wolfgangzwiener-teppan/reserve>

※ ランチタイム（12：00～）16名様/ディナータイム（18：00～/20：00～）各回16名様限定

◆「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、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