

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
土用丑の日は、鰻と極上和牛の相盛り弁当をテイクアウトで！
ご予約・数量限定「あか牛鰻重」

販売日：2025 年 7 月 19 日（土）・31 日（木） ※ご予約承りは 7 月 14 日（月）まで

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、2025 年の土用丑の日（7 月 19 日・31 日）に向け、国産鰻の蒲焼と、熊本の和牛「あか牛」のステーキをご飯にのせた「あか牛鰻重」を事前のご予約限定でテイクアウト販売します。



◆ 当店ならではの「焼き」へのこだわりを、熊本「あか牛」と「鰻」で楽しんで

土用丑の日といえば鰻、蒲焼で猛暑にむけて精をつけるというのが定番ですが、「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」では、当店自慢のステーキと、鰻を相盛りにしてご飯に重ねた「あか牛鰻重」をご用意しました。

ステーキは、店内の専用熟成庫で長期乾燥熟成した、熊本・阿蘇の雄大な自然の中で育った和牛・あか牛のサーロインを使用。900℃のオーブンで、表面は香ばしく、中はレアに一気に焼き上げることで、力強さを感じる香りと味わいに加え、上品な肉の繊維、旨味を楽しんでいただけます。

鰻は、国産物を厳選し、「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」のコンセプトである鉄板で焼き上げ。ツメ（タレ）も自家製で、骨を焼いてから煮て作る本格派となっています。鉄板でじっくり火を入れることで深みと繊細な風味が味わえる、当店ならではの仕上がりとなっています。

オーブンと鉄板、いずれも「焼き」にこだわった、「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」ならではの重で、贅沢なテイステ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」土用丑の日企画 実施概要

内 容： 鰻の蒲焼と、あか牛サーロインステーキを相盛りにした「あか牛鰻重」を、事前予約限定でテイクアウト販売

販 売 日： 2025 年 7 月 19 日（土）・31 日（木）

販売商品：「あか牛鰻重」 10,800 円（税込）

販売店舗： 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： 店舗電話（03-6263-0161）にて受付

予約締切： 2025 年 7 月 14 日（月）

◆「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