

お手軽価格&好みのトッピングで楽しむ、極上マイ・フェイスリット・ウルフギャングバーガー
ランチにぴったり、ちょっぴりサイズ小さ目のハーフパウンド（225g）サイズのパティで提供

「HALF A POUND BURGER MONTH（ハーフパウンド バーガー月間）」

期間：2025年7月1日（火）～31日（木）

11:30～14:30LO（大阪店 11:00～15:00LO）

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」（以下「ウルフギャング・ステーキハウス」）の国内6店舗（六本木・丸の内・大阪・福岡・シグニチャー青山・TEPPAN 銀座）では、「HALF A POUND BURGER MONTH（ハーフパウンド バーガー月間）」と題したハンバーガーフェアを開催。ランチタイム限定で、レギュラーバーガーメニューより少し小さめとなるハーフパウンド（225g）のパティをサンドし、価格もカジュアルに設定した「プライムビーフ 100% ウルフギャングハーフパウンドバーガー」を提供します。また、当バーガーのために、18種類ものトッピングアイテムを用意、お好みの組み合わせで、自分だけの「マイ・フェイスリット・ウルフギャングバーガー」を創作いただけます。



「プライムビーフ 100% ウルフギャングハーフパウンドバーガー」は、通常販売している「プライムビーフ 100% クラシックバーガー」のパティを280gから225gと小さめにする事で、お子様はもちろん、小食の方にも気軽に、そして、リーズナブルなプライスでウルフギャング・ステーキハウスの極上バーガーをお楽しみいただける内容としました。もちろん、ビーフパティにはU.S.D.A.認定プライムグレードビーフを100%使用、ダイナミックな味わいはそのまま。また、多彩なトッピングアイテムをご用意、その日の気分、好みに合わせた味わいのバーガーにアレンジしていただけます。

【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「HALF A POUND BURGER MONTH」開催概要

開催期間：2025年7月1日（火）～31日（木）11：30～14：30LO（大阪店 11：00～15：00LO）

内容：ランチタイム限定メニューとして、プライムグレードの100%ビーフパティ 225g（ハーフパウンド）のクラシックバーガーに加え、18種のトッピングアイテムを提供

販売商品：「プライムビーフ100% ウルフギャングハーフパウンドバーガー」2,420円

<トッピングアイテム>

レッドチェダーチーズ 330円	チェダーチーズ 330円
ブルーチーズ 440円	モッツアレラbuffara 770円
ステーキカットトマト 330円	アボカド 440円
ホールピクルス 330円	フライドエッグ 220円
マッシュルーム&オニオンソテー 330円	ローストパプリカ 770円
ステーキカットオニオン 220円	キュウリ 330円
ズッキーニ 660円	アスパラガス 660円
赤なす 770円	シズリングベーコン 1,100円
ポットベラ 1,320円	ビーフパティ 1,980円

※価格は税込

開催店舗：「ウルフギャング・ステーキハウス」国内6店舗

六本木店／丸の内店／大阪店／福岡店／シグニチャー青山店／TEPPAN銀座店



「プライムビーフ100% ウルフギャングハーフパウンドバーガー」

U.S.D.A.認定プライムビーフパティ／レタス／オニオン／
ステーキフライ／フライドオニオンリング

<おすすめトッピング>



モッツアレラbuffara
ステーキカットトマト



ズッキーニ
赤なす



チェダーチーズ、アボカド
シズリングベーコン

【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

<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