

**待望の新店は「世界最高層のウルフギャング・ステーキハウス」
壮大な最上パノラマとともに楽しむ、“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 高輪店」
2025 年 9 月 12 日 高輪ゲートウェイシティの新施設・ニューマン高輪にオープン
予約受付を開始、店舗限定メニューも**

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」)は、「高輪ゲートウェイシティ」におけるルミネ史上最大規模の新施設「ニューマン高輪」内「LUFTBAUM (ルフトバウム)」の建物最上階となる 29 階に「ウルフギャング・ステーキハウス 高輪店」を 2025 年 9 月 12 日(金)に出店します。これに際し、8 月 7 日(木)より、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/>)、お電話 (03-6459-3630) にて予約の受付を開始します。



★ 高輪店のみで楽しめる、店舗限定メニューをラインナップ！ ウルフギャング・ステーキハウス初採用の食材に注目

“品質、熟成、焼き”にこだわった極上ステーキといった全店共通グランドメニューに加え、店舗限定メニューとして提供するのは、ウルフギャング・ステーキハウス初採用の食材をメニュー化したアイテムを含む、バラエティに富んだ全 6 品です。

「ウルフギャング・ステーキハウス」といえば、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アメリカ牛によるステーキがあまりにも有名ですが、高輪店では和牛に注目、日本有数の和牛の産地である兵庫県但馬でトップクラスの太田牧場が育てたブランド牛で、希少性も高い「但馬太田牛」を採用しました。前菜として「但馬太田牛のステーキタルタル」を、肉の特性をステーキで引き出した「但馬太田牛のブティフィレミニオン」を提供します。これに加え、牛肉とは一線を画す、北の大地で育てられた仔牛ならではの繊細で上品な味わい、食感が楽しめる「北海道産仔牛の直火焼き」を提供します。

また、メインから、ステーキとはまた異なる魅力を発揮するシーフード料理として、NY 店舗で人気の「フレッシュドーバーソール」を日本店舗では初めて用意。ヨーロッパでは「魚の女王」とも呼ばれる高級魚、ドーバー海峡で漁獲されたビッグサイズの舌平目をムニエル、またはグリルで、上品な旨味が凝縮した身をお召し上がりいただきます。お客様の目前で、サーバーが身から骨を外す高度なテクニックによるパフォーマンスも、テーブルに華やかさを演出するはずです。

サラダカテゴリーからは「ブロッコリー・ミニトマトのサラダ」と「ケールとリンゴのサラダ ジンジャー・ライムドレッシング」の 2 品を揃えました。クオリティの高さが際立つフレッシュな素材でだからこそこのシンプルで繊細な味わいは、ステーキをはじめとするメインの前奏としておすすめです。

★ 充実したバーエリア、ダイニングを配した、大パノラマを望む「最上のウルフギャング・ステーキハウス」

「ウルフギャング・ステーキハウス」は、世界各国に店を構える同ブランドの中でも、最高層に店を構える、まさに「最上のウルフギャング・ステーキハウス」。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、東京湾、レインボーブリッジをはじめとする壮大なパノラマと共にとお楽しみいただけます。ゴージャスながら洗練された空間のダイニング、プライベート感ある個室のほか、バーエリアを充実させ、記念日のご利用、ビジネスイベント、グローバルな接待といったお食事をメインにしたシチュエーションから、カジュアルにアルコールや軽食を楽しむプライベートなひと時まで、幅広いご利用シーンを提案してまいります。



★ 「ニューマン高輪」

「ニューマン高輪」は、100年先のまだ見ぬ生活価値を追い求めるべく、商業施設の枠を超え、普遍的で本質的な体験価値を生み出し、それをアップデートし続けることを目指すルミネ史上最大規模の延床面積約 60,000 m²となる新たな施設です。高輪ゲートウェイシティの3棟をまたぎ、3つのエリアに分かれ、ショッピングにとどまらない、さまざまな生活価値を体感できるエリアが集結します。（2025年9月に South・North、LUFTBAUM を開業、2026年春には MIMURE を開業予定。）なかでもウルフギャング・ステーキハウスが店を構える「LUFTBAUM」は、地上約 150m の上空に、世界でも類を見ない、本物の植物と音に包まれた空間となり、日本の四季を感じるパブリックガーデンや多彩なショップが並ぶほか、開放的な高層からの眺望も堪能いただけます。

<< 「ウルフギャング・ステーキ 高輪店」オープン概要 >> ※2025年8月7日現在情報

店 名：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 高輪店

略称 … ウルフギャング・ステーキハウス 高輪店

開店予定：2025年9月12日（金）

住 所：東京都港区高輪2丁目21番1号 ニューマン高輪 LUFTBAUM 29F

営業時間：11：30～23：30（22：30LO）

電話番号：03-6459-3630

ウェブサイト：<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

★「ウルフギャング・ステーキ 高輪店」店舗限定メニュー ※価格はいずれも税込み、サービス料別

「但馬太田牛のステーキタルタル」 5,500 円

きめ細かい肉質と深い旨味が特長の希少な但馬太田牛のなかでも、筋が少なく柔らかな内もも肉を、フレッシュな状態で刻んで仕上げたタルタルステーキ。

シンプルな味付けにより、肉本来の旨味を味わえるウルフギャングならではの一品。



「ブutterタチーズとミニトマトのサラダ」 3,740 円

イタリア・プーリア州の職人が手がけるフレッシュなブutterタチーズを贅沢に使用。

絹のように滑らかな膜につつまれた、とろりと濃厚なクリームが特長です。相性抜群の甘いミニトマトと合わせ、素材の魅力を引き立てる一皿に仕上げました。



「ケールとリンゴのサラダ ジンジャーライムドレッシング」 2,970 円

スーパーフードとして世界中で注目されるケールは、ビタミンが豊富なヘルシー食材です。

シャキシャキとしたケールに、甘酸っぱいリンゴとドライクランベリーが絶妙に調和。

ジンジャーライムドレッシングで、さっぱりとお召し上がりください。



「フレッシュ ドーバーソール」 29,700 円

空輸で仕入れたフレッシュなドーバーソールを、ムニエルまたはグリル、お好みの調理法で。

ムニエルはレモンバターソースで、グリルはレモンを絞って、しっとりとした身の弾力と深みのある旨味をお楽しみください。



「但馬太田牛のプティフィレミニオン」 24,200 円

育成から肥料まで徹底的にこだわった「但馬太田牛」。その A5 ランクの中でも選りすぐりの品質のフィレ肉をステーキに。

赤身と脂のバランスは絶品です。

おろしたての山葵、大豆の甘みと香りを感じる九州産・和三盆を使用したウルフギャング・ステーキハウス特製濃口醤油とともにどうぞ。



「北海道産仔牛の直火焼き」 15,400 円 ※2 ピース、リブまたはロイン

淡白で繊細な味わい、柔らかくジューシーな赤身を楽しめる仔牛を、900 度のオーブンで旨味を封じ込めるように焼き上げました。

繊細でまろやかな味わい、柔らかくしっとりとした食感が、食通を魅了する一皿です。

ガーリックオイルをアクセントに、風味豊かに仕上げました。



◆「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)

◆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
- ・ 高輪店 ※2025年9月12日オープン予定
東京都港区高輪 2丁目 21番 1号 ニュUMAN高輪 LUFTBAUM 29F TEL.03-6459-3630
- ・ 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