プレスリリース

株式会社 W Teppan Ginza 1 chome
2025 年 8 月

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」
厳選素材と技のぶつかり合いで繰り広げる、和洋の一流コラボレーション
「有楽町かきだ」とのコラボイベント開催

開催日： 2025 年 9 月 25 日（木）、26 日（金）2 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、異例な経歴のもと、独自の手腕で予約困難な大人気鮨店を作り上げた蛎田一博氏が大将を務める「有楽町かきだ」とのコラボレーションイベントを 9 月 25 日（木）、26 日（金）の 2 日間限定、各日ディナー2 回の時間制で開催します。

◆「有楽町かきだ」大将の蛎田氏と TEPPAN 職人、両者の技で成す、ここでしか体験することができないコース

大将の蛎田氏は、「修業時間ゼロ」、従来必要とされてきた修行を一切経ず、独学によって鮨技術を習得して店舗を開業。実際の現場で技術を磨きながら、仲卸業者との人間関係も構築し、予約困難店を作った話題の鮨職人です。毎朝、自ら豊洲市場に出向き、信頼できる仲卸人の目利きにより仕入れるネタで勝負、高級店同等以上のクオリティの鮨をカジュアルな価格でふるまい、小田急ホテルセンチュリーサザンタワー19F に構える店舗は、140 席もの大型店ながら、常に多くのゲストを迎え、人気を博しています。

そんな「有楽町かきだ」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しました。

コラボコースにおいては、厳選した旬のネタによる蛎田氏の自慢の握りはもちろん、高級食材を使用したウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN アペタイザーにくわえ、フォワグラバーガー、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などを組み合わせたコース料理をお楽しみいただきます。また、料理との最高のマッチングをもたらすワインや日本酒を揃えたペアリングもご用意しております。あわせてご利用ください。

【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

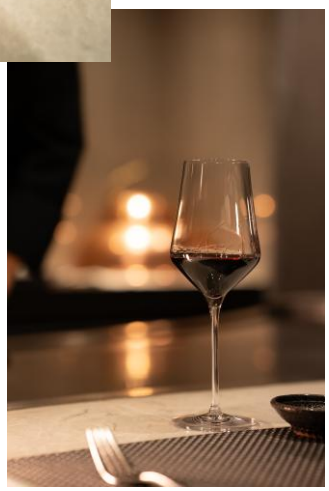
<<「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」×「有楽町かきだ」コラボレーションイベント 開催概要>>

開 催 日： 2025 年 9 月 25 日（木）・26 日（金）各日 2 回の時間制
17：00～／20：00～
内　　容： 「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」と「有楽町かきだ」のコラボレーションによるコース料理の提供
定　　員： 各回 16 名様
価　　格： おひとり様 30,000 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、店舗ページ内「オンライン予約」にて受付
https://wolfgangssteakhouse.jp/ginza/

「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」×「有楽町かきだ」コラボレーションコース

- フレッシュキャビアとブリニ
- 小さなロブスタービスク
- 有楽町かきだ　握り
- USDA プライム　熟成サーロインとフィレミニオン
- 国産鰻の蒲焼き ひつまぶし
- 本鮪のタルタル
- フォアグラバーガー
- 肉寿司　熊本あか牛リブアイ
- 旬の焼き野菜

ペアリングドリンク（ワイン、日本酒など。10,000 円・税込サービス料別）もご用意しております。あわせてご利用ください。
お土産として「USDA プライムフィレステーキ重」（8,800 円・税込サービス料別）もご用意しております。



【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

◆「有楽町かきだ」大将　蛎田一博 プロフィール

蛎田　一博(かきだ かずひろ)
1990 年生まれ、広島県出身。
大学卒業後、証券会社、大手総合人材会社を経て、25 歳で株式会社ユニポテンシャルを起業。
同社の代表取締役をしながら 32 歳で鮨屋「有楽町かきだ」をオープン。
自身が仕入れや握りまでを行いながら大将を務める。
鮨職人としてまったくの未経験ながら予約困難店を作り、大きな話題を集めている。
著書「何者かになるための継続力　修業ゼロで予約困難店を作った寿司屋大将の思考法」
https://www.kadokawa.co.jp/product/322308001353/

＜「有楽町かきだ」 店舗＞
所 在 地：　東京都渋谷区代々木 2-2-1
　　小田急ホテルセンチュリーサザンタワー　19F
営業時間：　11：00～23：00（22：30 LO）
電話番号：　080-7164-5210

有楽町 かきだ

◆「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://wolfgangssteakhouse.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