

福岡の夜景と、至高のステーキをセットで楽しむプレミアムプラン
ウルフギャング・ステーキハウス 福岡店
21 時以降の予約限定「夜景の肉食ハイティー」
販売開始：2025 年 11 月 17 日（月）

ニューヨーク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」）の福岡店では、福岡の絶景夜景と、至高のステーキをセットで楽しむプレミアム体験プランとして、21 時以降の時間帯、ご予約限定で「夜景の肉食ハイティー」の提供を 11 月 17 日（月）より開始します。



“ハイティー”は、夕食を兼ねて紅茶やお酒を楽しむ英国発祥の食習慣。このたびウルフギャング・ステーキハウス 福岡店において初登場する「夜景の肉食ハイティー」は、英国の格式と福岡の夜景、そしてウルフギャング・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組み合わせ、至高のプレミアム体験プランです。景観、メニュー、サービス、雰囲気、空間全てにおいて、ウルフギャングの魅力を詰め込んだ内容としました。

お食事は、クラブケーキやクロスティニ、サラダで構成したセイボリープレートと、2 種のスコーン、6 種もの自家製のデザートアイテムをご賞味いただく 2 段のケーキスタンドに、メインとしてステーキで構成しています。ステーキは、カジュアルかつリーズナブルにサーロインステーキを楽しむ「EXPERIENCE（エクスペリエンス）」と、ウルフギャングが看板に据える T ボーンステーキの定番「PREMIUM（プレミアム）」、そして T ボーンステーキに加えて前菜にキャビアプレートを加えた極上「SIGNATURE（シグニチャー）」の 3 プランから、シチュエーションに合わせ、お選びいただけます。

お飲み物は、ウェルカムドリンクとしてスパークリングワインを提供、紅茶をフリーリフィル（お替り自由／90 分制）でお楽しみいただけるほか、オプションとして、ステーキとのペアリング抜群の「スタンダードセクション」（赤・白・デザートワイン 計 3 杯セット）と、「プレミアムセクション」（赤×2・白・デザートワイン 計 4 杯セット）、「ウイスキーフライト」（ウイスキー 3 種の飲み比べセット）をご用意しました。

絶景の夜景とともに、レイトナイトの贅沢なひとときはいかがでしょうか。福岡の夜景とウルフギャングの至高の食事が、一日の終わりを締めくくる、大人の夜を演出します。

【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 福岡店「夜景の肉食ハイティーン」販売概要

販売開始：2025 年 11 月 17 日（月）

提供時間：月曜～金曜（祝日含む）21:00～23:30（22:30 L.O.）

ご予約限定（2 名様～、要前日までの予約）

価 格：・「EXPERIENCE」おひとりさま 13,200 円

・「PREMIUM」おひとりさま 17,600 円

・「SIGNATURE」おひとりさま 29,700 円

【オプション】

・「スタンダードセクション」（赤・白ワイン、デザートワイン 計 3 杯のセット） 5,500 円

・「プレミアムセクション」（赤ワイン 2 杯、白ワイン、デザートワイン 計 4 杯のセット） 8,800 円

・「ウイスキーフライト」（ウイスキー 3 種の飲み比べセット） 3,300 円

※価格はすべて税込・サービス料別

内 容：【フード】

・ セイボリープレート

ウルフギャングスタイルクラブケーキ／鮪のクロスティニ フレッシュキャビア添え（ペルーガ）／ビバリーヒルズチョップドサラダ

・ スイーツプレート

ニューヨークスタイルチーズケーキ／フレッシュフルーツの盛り合わせ／季節のフルーツを使ったタルト／ピーカンナッツパイ／パッションフルーツのムース／チョコレートブラウニー／オリジナルスコーン／自家製フルーツジャムとクロテッドクリーム

「EXPERIENCE」… 熟成サーロインステーキ、マッシュポテト、クリームスピナッチ

「PREMIUM」… プライムステーキ（熟成 T ボーンステーキ）、マッシュポテト、クリームスピナッチ

「SIGNATURE」… プライムステーキ（熟成 T ボーンステーキ）、マッシュポテト、クリームスピナッチ

・ 前菜（※「SIGNATURE」のみ）

キャビアプレート

【ドリンク】

・ スパークリングワイン（ウエルカムドリンク）

・ ウルフギャングオーガニックティー

ブラックファースト／アールグレイ／スプリングジャスミン／カモミールシトラス／アフリカンネクター／グリーンティートロピカル

・ コーヒー

コーヒー（トアルコトラジャ）／カプチーノ／エスプレッソ／マッキアート／カフェラテ／フラット ホワイト

※ウルフギャングオーガニックティーとコーヒー各種は 90 分お替り自由、カップ交換制

提供店舗：ウルフギャング・ステーキハウス 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

ご 予 約：WEB にて受付 ※前日までにご予約ください。

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/wolfgangssteakhouse-fukuoka/reserve>

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

◆「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、25 年 9 月に最新店舗として高輪店がオープン。また、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
- ・ 高輪店 東京都港区高輪 2 丁目 21 番 1 号 ニュウマン高輪 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 ONE GINZA（旧キラリトギンザ）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