

福岡県産「あまおう」を使用した、春を感じるスイーツで楽しむ優雅な午後のひととき
ウルフギャング・ステーキハウス 福岡店
予約・月～金限定「アフタヌーンティーセット ストロベリーVer.」
販売期間：2026年4月1日（水）～5月31日（日）

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、祝日を含む月曜から金曜 14：30～17：30（17：00 ラストオーダー）の時間帯、ご予約限定で「アフタヌーンティーセット」を提供していますが、4月1日（水）から5月31日（日）の期間は、そのスイーツプレートにおいて春が旬の苺のなかでも、甘みと酸味のバランスが絶妙な福岡県産「あまおう」によるアイテムをふんだんに盛り込んだスペシャルバージョンをご用意します。



“アフタヌーンティー”は、紅茶のほかに、スコーンやケーキ類、サンドイッチなどの軽食を優雅に楽しむ英国発祥の喫茶習慣。オペラ鑑賞前の腹ごしらえや、女性の社交場としてとして始まり、上流階級だけでなくイギリス国内で広く普及した文化です。このたびウルフギャング・ステーキハウス 福岡店で提供する「アフタヌーンティーセット」は、優雅で洗練された最高級のアフタヌーンティー文化を堪能いただくべく、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含め込んだ内容となっています。食器は英国王室御用達ブランド・ウェッジウッドのものを使用、お席は眺望のよい窓側のテーブルをご用意します。

お食事は、ホームメイドスコーン 2 種からスタート。アメリカ最高品質プライムグレードの熟成肉を使用したミニバーガーやローストビーフのサンドイッチほか、当店人気のアイテムで構成したセイボリープレートと、6 種もの自家製のデザートアイテムを 2 段のケーキスタンドでご賞味ください。福岡店ならではのホームメイドの美味しさを引き出すべく、使用食材の地産地消にも取り組んでいます。お飲み物も圧巻の品揃えとなっており、スパークリングワインもセレクト頂けるウエルカムドリンクに比べ、コーヒー、オーガニックティー各種からお好みのものをフリーフィール（お替り自由／90 分制）でお楽しみいただけます。

なお、ステーキセット「テイスト・オブ・ニューヨーク」（330g の骨付き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添え）を付けたアップグレードオプションもご用意しております。

幸せが広がるスイーツを囲んで、ゆっくりと会話を楽しみながらの優雅なアフタヌーンティーはいかがでしょう。ワクワクするような美味しいメニューの一つひとつが、楽しい午後のひと時を演出します。

◆ ウルフギヤング・ステーキハウス 福岡店「アフタヌーンティーセット ストロベリーVer.」販売概要

販売期間：2026年4月1日（水）～5月31日（日）

価格：2名様 13,200円（税込・サービス料別）

※ 2名様より承ります。以降の追加は1名様につき6,600円（税込・サービス料別）で承ります。

※ 追加料金8,580円（税込・サービス料別）で、当「アフタヌーンティーセット」にステーキセット「テイスト・オブ・ニューヨーク」（330gの骨付き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添え）を加えたアップグレードオプションもご用意しております。

提供時間：月～金（祝日含む）14：30～17：30（17：00 LO）

内容：【フード】

・ セイボリープレート

ハンバーガースライダー／ローストビーフサンドイッチ
／ウルフギヤングスタイルクラブケーキ／鯖のクロステ
ィーニ フレッシュキャビアを添えて／ビバリーヒルズチ
ョップドサラダ

・ スイーツプレート

苺のヴェルヴェットケーキ／苺のミルフィーユ／苺の
タルト／苺のブランマンジェ／苺のレアチーズケーキ
／フレッシュフルーツの盛り合わせ

・ スコーン

ウルフギヤングオリジナルスコーン（プレーン・苺）／
あまおうジャム

【ドリンク】

・ ウェルカムドリンク

スパークリングワイン／ノンアルコールスパークリング
ワインからいづれか

※ 以下は90分お替り自由、カップ交換制

・ ウルフギヤ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／アフリカネクター／グリーンティ
ートロピカル／ワイルドベリーハイビスカス（期間限
定）

・ カフェ

コーヒー／カプチーノ



提供店舗：ウルフギヤング・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/>

◆「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。

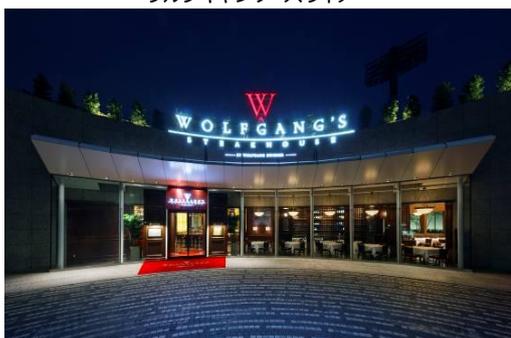
日本国内においては、六本木店、丸の内店、大阪店、福岡店に加え、25年9月に最新店舗として高輪店がオープン。また、新たなブランドとして、よりラグジュアリーな「シグニチャー」を青山に、「鉄板で楽しむ、ウルフギャング・ステーキハウスの“品質、熟成、焼き”にこだわった極上ステーキ」をコンセプトにした「Teppan」を銀座に展開しています。



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)



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
- ・ 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

<http://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 TEL : 03-3470-5307