

**ウルフギャング・ステーキハウス
東海エリア初出店「名古屋店」
2026 年 9 月 グランドオープンが決定**

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」）は、東海エリア初となる新規店舗「名古屋店」を 2026 年 9 月にオープンします。

名古屋店においても、他既存店舗同様、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“品質、熟成、焼き”にこだわった極上ステーキをはじめ、本格的なシーフードメニューや世界各国から集めた 1000 本以上のワインをバラエティ豊かに用意、格調高くエレガントな空間でお楽しみいただけます。



“品質、熟成、焼き”にこだわった極上ステーキ

アメリカ農務省（USDA）の格付けで最上級の品質と認定された「プライムグレード」を、専用熟成庫で長期熟成。牛肉は熟成が進むと、肉自体が持つ酵素の働きで肉質が柔らかく変化すると同時に、タンパク質が分解されて旨み成分であるアミノ酸が増していきます。この長期乾燥熟成によって柔らかい食感と旨味が増した肉を厚切りにして、900℃のオーブンで焼き上げます。熱々の皿に乗せてサーブされるステーキの迫力はまさに圧巻。その焼きあがり、表面はカリッと香ばしく、中からはジュワツと肉汁がしたたります。

■ 「ウルフギャング・ステーキハウス 名古屋店」 出店概要 （2026 年 4 月 9 日現在情報）

開店日： 2026 年 9 月 予定

出店場所： 〒460-8608 名古屋市中区錦一丁目 19-30 名古屋観光ホテル 1 階

ホームページ： <https://wolfgangsteakhouse.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