



6月は、肉を祝え。

National Steakhouse Month と、創業者ウルフギャング・ズウィナーの生誕を祝う、特別な1か月

「ウルフギャング・ナショナル・ステーキハウスマンス」

期間：2026年6月1日（月）～30日（火）

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」）の国内 7 店舗（六本木・丸の内・高輪・大阪・福岡・シグニチャー青山・TEPPAN 銀座）では、「ウルフギャング・ナショナル・ステーキハウスマンス」と題し、「National Steakhouse Month（全米ステーキハウス月間）とウルフギャング・ステーキハウス創業者であるウルフギャング・ズウィナー氏の生誕月である6月中、価格・内容ともに、より多くの方々にステーキハウスを楽しんでいただくために構成した特別コースを事前のご予約・数量限定で提供します。



National Steakhouse Month は、ステーキハウスの魅力をあらためて楽しみ、その文化に親しむことを目的とした記念月間です。主に6月を中心に、各ステーキハウスでは特別なコースや企画が展開され、肉そのものの味わいだけでなく、空間やサービスを含めたダイニング体験を楽しめる期間として親しまれています。

この期間は、ステーキという食文化を気軽に楽しみながら、その奥深さに触れる機会として位置づけられおり、ステーキハウスならではの雰囲気はもちろんのこと、一皿を通じた体験そのものを味わうことがテーマとなっています。

「ウルフギャング・ナショナル・ステーキハウスマンス」では、こうした National Steakhouse Month の考え方に加え、私共ウルフギャング・ステーキハウス創業者の誕生月という特別なタイミングを重ね、ブランドの原点、そしてステーキハウス文化への熱意を感じていただける、期間限定の特別なダイニング体験をご用意しました。

特別コースでは、ウルフギャング・ステーキハウス自慢の、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のほか、“ロブスターヌーヴォー”とも称され、この時期に最盛期、美味しさのピークを迎えるロブスターを、カジュアルな価格ながら格調高くエレガントな空間でお楽しみいただけます。

■ ウルフギャング・ステーキハウス「ウルフギャング・ナショナル・ステーキハウスマンス」開催概要

開催期間：2026年6月1日（月）～30日（火）

内 容：特別コース2種の提供

- ・ USDA プライム熟成サーロインコース おひとり様 11,000 円
 - ・ USDA プライム熟成 T ボーンコース おひとり様 15,400 円
- ※いずれも税込み、サービス料別、「USDA プライム熟成 T ボーンコース」は2名様より承ります。

コース内容：・ ロブスターヌーヴォー & ジャンボシュリンプカクテル

- ・ ミックスグリーンサラダ
- ・ NY サーロインステーキ または T ボーンステーキ

※ USDA プライム熟成サーロインコースでは NY サーロインステーキを、USDA プライム熟成 T ボーンコースでは T ボーンステーキを提供します。

- ・ マッシュポテト & クリームスピナッチ
- ・ ニューヨークチーズケーキ

開催店舗：「ウルフギャング・ステーキハウス」国内7店舗

六本木店／丸の内店／高輪店／大阪店／福岡店／シグニチャー青山店／TEPPAN 銀座店

予約方法：ホームページ RESERVATION ボタンから各店舗予約ページにお進みください。

要・前日までの予約となります。

ホームページ：<http://wolfgangsteakhouse.jp/>

備 考：TEPPAN 銀座のカウンター席においては、ステーキを鉄板で焼き上げます。

他店舗、お席では900度オープンでの焼き上げとなります。

7



◆ 「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