

**ウルフギャング・ステーキハウスが提案する、鉄板焼きの新ブランド
「Wolfgang's Steakhouse by Wolfgang Zwiener Teppan」
2022年12月27日（火）よりランチメニューの提供を開始**

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」が提案する、世界初となる鉄板焼きの新ブランドとして、東京・銀座の商業施設「キラリトギンザ」7階フロアにオープンした「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 TEPPAN」）では、内容、価格ともにカジュアルに楽しめるランチメニューの提供を12月27日（火）より開始します。



◆ 鉄板で焼き上げる、店内熟成したプライムグレードの牛肉を

「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」は、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、このたび東京・銀座にオープンする店舗が世界初の出店となります。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、新感覚のステーキハウス「KAISEKI」料理を提供、接待やプライベートなお食事にも対応します。

◆ ランチタイムは内容、価格ともにカジュアルに。コースのほか、おひとり様でも楽しみやすいアラカルトを用意。

12月27日（火）より提供を開始するランチタイム限定メニューは、「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」のコンセプトはそのまま、ボリュームや価格帯にも配慮し、より気軽にお楽しみいただける内容としました。ランチ接待や会食におすすめの、ライブ感あふれる鉄板を前に楽しむ「CHEF'S TABLE」、プライベート感あふれる個室で味わう和の要素を取り入れた「KAISEKI」各コースのほか、バーガーやサンドウィッチ、ロコモコといった「ウルフギャング・ステーキハウス」でも人気のカジュアルながら上質なアイテムをアラカルトでお楽しみいただけます。

<< 「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」ランチメニュー提供/予約開始 概要 >>

開始日：2022年12月27日（火） ※12月21日（水）より予約受付を開始

提供時間：11:30~14:30 (LO)

提供店舗：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 (<https://wolfgangsteakhouse.jp/>) にて受付

【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 TEPPAN」ランチニューのご紹介 ※価格はいずれも税込、サービス料別

<CHEF'S TABLE コース> ～鉄板を前にお楽しみいただくコース～

★Teppan Experience Lunch Course おひとり様 9,900 円

- ・ 本日のサラダ
- ・ プライム熟成プレミアムステーキ 又は プライムフィレスステーキ
- ・ 焼き野菜
- ・ ライス

★Teppan Prime Lunch Course おひとり様 13,200 円

- ・ 本日の前菜
- ・ 本日のサラダ
- ・ 本日のスープ
- ・ プライム熟成プレミアムステーキ 又は プライムフィレスステーキ
- ・ 焼き野菜
- ・ ライス または ステーキライス



<KAISEKI コース> ～個室でお楽しみいただく、和の要素を取り入れたコース～

★KAISEKI Experience Lunch Course おひとり様 9,900 円

- ・ 本日のサラダ
- <お好きなステーキをお選びください>
 - ・ プライム熟成サーロインステーキ
 - ・ プライムフィレスステーキ ※プラス 1,100 円
 - ・ プライム熟成 T-ボーンステーキ
- ・ 本日のサイドディッシュ
- ・ ライス



<アラカルト>

※CHEF'S TABLE、KAISEKI（個室）共通メニュー

※KAISEKI（個室）では下記のほか、アイテムを取り揃えています。

- ★ プライムビーフ 100%クラシックバーガー 2,640 円
- ★ プライムビーフ&あか牛バーガー 2,970 円
- ★ ロコモコ 2,640 円
- ★ ファイルミニオン メダイオンスタイル マッシュルームソース 6,600 円
- ★ グリルドシュリンプ&アボカドサラダ 3,520 円
- ★ グリルドステーキサラダ 5,060 円

【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。



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)



丸の内店 店内



丸の内店 外観

◆ 店舗所在地

- ・六本木店 東京都港区六本木 5-16-50 六本木デュプレックス M's 1F
11:30~23:30 (22:30 LO) 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
11:30~23:30 (22:30 LO) TEL.03-5224-6151
- ・大阪店 大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ 10F
11:00~23:00 (22:30 LO) 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
11:30~23:30 (Food 22:30/Drink 23:00 LO) 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
11:30~23:30 (Food 22:30/Drink 23:00 LO) 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 キラリトギンザ7階
11:30~23:00 (23:30 LO) TEL. 03-6263-0161

◆ 公式ホームページ

<http://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