

国内で楽しむ、ハワイ・ウルフギャング・ステーキハウス ワイキキ店への旅

## 「ウルフギャング・ステーキハウス」 ハワイアンメニューフェア「Taste of Hawaii (テイスト・オブ・ハワイ)」

期間：2023年9月1日(金)～30日(土)

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」)の国内6店舗(六本木・丸の内・大阪・福岡・シグニチャー青山・Teppan 銀座)、およびワイキキ店では、9月1日(金)から30日(土)の期間、「Taste of Hawaii」と銘打ち、ハワイのローカル色を盛り込んだコースメニューのほか、バーエリアでのイトインまたはテイクアウトを対象にしたリーズナブルなメニュー2種、トロピカル感あふれるカクテル各種を取りそろえ、南国リゾートへの食の旅が楽しめるメニューキャンペーンを開催します。なお、「Taste of Hawaii」対象メニュー売上の一部は、ハワイ・マウイ島で発生した大規模災害の救援活動や復興支援等のため、ハワイ・コミュニティ財団のマウイ・ストロング基金へ寄付させていただきます。(https://www.hawaiicommunityfoundation.org/maui-strong)



### ～ワイキキに店を構えるウルフギャングだからこそ実現できる、国内で楽しむハワイへの食旅行～

世界各国に店舗を構える「ウルフギャング・ステーキハウス」ですが、日本の方々最も身近に感じる海外店舗といえばワイキキ店ではないでしょうか。ワイキキ店で初めてウルフギャングを体験されたという方も多く、本店があるニューヨークと並び、ウルフギャングを代表する店舗の一つとなっています。この度開始する「Taste of Hawaii」では、「ウルフギャング・ステーキハウス」が自信を持ってお勧めする「プライムグレード」に格付けされた牛肉のステーキをメインに、ハワイの代表料理などで構成したコースメニューの販売をはじめ、カジュアル&リーズナブルに楽しめるメニューをバーエリア限定で提供します。また、テーブルをトロピカルに彩る、定番ハワイアンカクテル各種をご用意しました。※ワイキキ店ではコースのみの販売となります。

### ◆ ウルフギャング・ステーキハウス ハワイアンメニューフェア「Taste of Hawaii」開催概要

期 間：2023年9月1日(金)～30日(土)

- 内 容：・スペシャルコース「Taste of Hawaii」お一人様 22,000円(ワイキキ店 \$170.00)を提供  
※2名様より、前日までの要予約
- ・バーエリアでのご飲食限定メニュー2種を提供 「アヒポキ丼」3,960円 / 「ロコモコ」2,640円
  - ・ハワイアンカクテル3種を販売 「ピニャコラーダ」/ 「マイタイ」/ 「セックスオンザビーチ」各 2,200円
- ※価格はいずれも税込・サービス料別

店 舗：「ウルフギャング・ステーキハウス」国内6店舗 / ハワイ・ワイキキ店  
六本木店 / 丸の内店 / 大阪店 / 福岡店 / シグニチャー青山店 / Teppan 銀座店 / ワイキキ店

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  
〒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「Taste of Hawaii」提供メニュー (※価格はいずれも税込・サービス料別)

コースメニュー「Taste of Hawaii」 お一人様 22,000 円 ※ワイキキ店 \$170.00

※ご注文は2名様より承ります。前日までの要予約

ハワイの伝統マグロ料理“ポキ”を含む前菜「シーフードプラッター」からハワイアンな食事のひと時はスタート。  
トロピカルフルーツを加えたスペシャルサラダへと続き、もちろんメインはウルフギャングのシグニチャーでもあるTボーンステーキを。  
締めデザートは、これまたハワイならではの一品。

リコッタチーズをたっぷり使用し、ふんわりと焼き上げたパンケーキ生地に、フレッシュフルーツとリコイソースをトッピングしたフルーツ&リコッタパンケーキが、ハワイ気分を最高潮に高めます。

- ・ アヒポキ&シーフードプラッター  
(アヒポキ2種・ロブスター & ジャンボシュリンプカクテル)
- ・ トロピカルチョップドサラダ
- ・ プライムグレード熟成 Tボーンステーキ
- ・ マッシュポテト
- ・ クリームスピナッチ
- ・ フルーツ&リコッタパンケーキ
- ・ コーヒーまたは紅茶



「アヒポキ丼」 3,960 円 ※バーエリア限定

アヒポキとは、ハワイ語でマグロ“アヒ”と、切身“ポキ”を意味する言葉を合わせた、食べやすい大きさに切ったマグロを味付けして食すハワイのソウルフード。  
甘辛く仕上げた醤油ベースのオーソドックスな“ポキ”、食感も楽しいトピッコをアクセントにした“スパイシーポキ”、2種のポキをアボカドとともにライスに乗せました。  
それぞれの味わいを楽しむのもよし、豪快に混ぜてもよし、お好きなスタイルでどうぞ。



「ロコモコ」 2,640 円 ※バーエリア限定

“プライムグレード”に格付けされた牛肉を使用した 280 グラムものパテを焼き上げたハンバーグに特製グレービーソースを合わせ、目玉焼きをトッピングしたボリューム満点の一品。ワイキキ店においてもランチメニューとして人気の一品です。



ハワイアンカクテル各種 ※写真は左から

「ピニャコラーダ」 2,200 円

「セックスオンザビーチ」 2,200 円

「マイタイ」 2,200 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。

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、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
- ・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 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

〒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