

Wolfgang's Steakhouse
by Wolfgang Zwiener
TEPPAN

ウルフギャング・ステーキハウスの鉄板焼きブランド
「Wolfgang's Steakhouse by Wolfgang Zwiener Teppan」
熟練の技と厳選素材で繰り広げる、銀座一丁目・和洋のコラボレーション
「鮪 石島」とのコラボイベント開催

開催日： 2023年9月27日（水）～29日（金）3日間

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」世界初となる鉄板焼きの新ブランド「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・ステーキハウス TEPPAN」）では、共に銀座一丁目に店を構え、その佇まいと熟練の技、江戸前の端正な握りで美食家を虜にしている「鮪 石島」とのコラボレーションイベントを9月27日（水）～29日（金）の3日間限定、各日ディナー2回の時間制で開催します。

鮪
石島



◆ 「鮪 石島」大将の石島氏と TEPPAN 職人、両者の確かな技で成す、ここでしか体験することができないコース
銀座一丁目、銅板葺きの建物に掲げられた「鮪 石島」の暖簾をくぐると、品を持ちながら粋な佇まいで檜のカウンターで迎えるのが、大将の石島吉起氏。石島氏が握るのは、その佇まいを表したかのような江戸前の端正な鮪。赤酢の舎利で、鮮やかな手並みで握られる、旬の厳選素材たち。芸術といっても過言ではない端正な握りのフォルムにため息がこぼれます。

「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」と、石島吉起氏率いる「鮪 石島」、同じ銀座一丁目に店を構える両店のコラボレーションが実現しました。

コースの構成においては、お互いの技と技のぶつけ合いで創作にあたりました。TEPPAN 職人が鮪ネタに火入れし、絶妙な熱の通しで提供するなど、石島氏との共同で調理する本イベントでしか味わえない一貫をはじめとした石島氏の仕入れによる最高の旬素材による握りはもちろん、両店自慢のつまみとアパタイザー、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、臨場感たっぷりに鉄板で焼き上げるステーキなどを組み合わせたコース料理をお楽しみいただけます。



【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 TEPPAN」×「鮨 石島」コラボレーションイベント 開催概要>>

開催日：2023年9月27日（水）・28日（木）・29日（金）各日2回の時間制

17:00~20:00/20:30~23:30

内容：「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」と「鮨 石島」のコラボレーションによるコース料理の提供

定員：各回16名様

価格：おひとり様72,600円（税込・サービス料別）

開催店舗：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

「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」×「鮨 石島」コラボレーションコース

- ・熊本あか牛フィレタルタル “バクダン” ※オリジナルコラボメニュー
- ・旬のフルーツ マスカルポーネの白和え ※鮨 石島 メニュー
- ・オーストラリアコフィンベイ フレッシュオイスター ミニネットアイス ※ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN メニュー
- ・ペルーガキピア プリコと軍艦添え ※オリジナルコラボメニュー
- ・神奈川県佐島産 渡り蟹と生イクラの黄金ジュレ ※鮨 石島 メニュー
- ・「鮨 石島」握り11貫 ※鮨 石島 メニュー
- ・肉寿司 熊本赤牛リブアイ ※オリジナルコラボメニュー
- ・熟成 US フィレ&サーロイン、赤牛フィレ&サーロイン ※ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN メニュー
- ・秋刀魚の棒寿司 ※鮨 石島メニュー
- ・コーヒーまたは紅茶



【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

◆「鮨 石島」

最上級の旬を味わう、江戸前の端正な握り

築 100 年の古民家を改装した、竹の天井が印象的な非日常的空間で味わえるのは、20 年以上の経験を持つ大将・石島吉起氏が握る、江戸前握りの数々。毎朝市場で仕入れる、旬の新鮮な食材を、まろやかなコクの赤酢でしめた舍利で一握り一握り丁寧に握ります。

ご予約限定、夜に供されるおまかせコースでは、握りにとどまらず、刺身、揚げ物、煮物、小鉢など、舌で満足いただくだけでなく、見た目の美しさも兼ね備えた和の逸品を提供。食材を最も活かす形で、特別なひとときをおもてなしています。

<店舗>

所在地： 東京都中央区銀座 1-24-3

営業時間： 11:30～14:00 (L.O.13:30)

18:00～21:00 (L.O.20:30)

※日曜・祝日定休

電話番号： 03-6228-6539

ホームページ： <http://ginza.sushi-ishijima.com/>



◆「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」

「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、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、個室限定コースを提供し、接待やプライベートなお食事にも対応します。

<店舗>

所在地： 東京都中央区銀座 1 丁目 8-19 キラリトギンザ 7 階

営業時間： 11:30～23:00 (22:30 LO)

電話番号： 03-6263-0161

ホームページ： <https://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