

主役度 100%のサラダをメインディッシュに楽しむ、贅沢なランチタイム

ウルフギャング・ステーキハウス 「ニューヨークスタイルランチサラダフェア」

期間：2023年10月1日（日）～11月30日（木）

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5店舗（六本木・丸の内・大阪・福岡・シグニチャー青山 ※Teppan 銀座は除く）では、10月1日（日）から11月30日（木）の期間、「ニューヨークスタイルランチサラダフェア」と銘打ち、メインディッシュとして楽しむ、食べ応え抜群のサラダメニュー8種を取りそろえた、ランチメニューフェアを開催します。



～日替わりで楽しむのもおすすめ！ バランス満点、彩り豊かな8種のサラダで、充実したランチタイムを～

副菜としてのイメージが強いサラダメニューですが、ウルフギャング・ステーキハウスが本店を構えるニューヨークでは、サラダはメインディッシュとして食され、それをコンセプトにしたレストランを街のいたるところで見かけることができます。このたびウルフギャング・ステーキハウス国内各店で実施する「ニューヨークスタイルランチサラダフェア」では、そんなニューヨークの食文化を楽しんでいただくとともに、夏の疲れをリセット、体づくりや美容に気遣う方々にもおすすめのヘルシーでボリュームたっぷりのサラダを8種取り揃え、充実したランチタイムを演出します。いずれもこのフェアのために作られたスペシャルメニューで、フレッシュ野菜各種に、ウルフギャング・ステーキハウス自慢のステーキや、シーフード、チーズ、フルーツやスーパーフードなど合わせ、それぞれを一体化する特製ドレッシングで仕上げた、ウルフギャング・ステーキハウスならではのオリジナリティとクオリティを感じていただける内容となっています。

◆ ウルフギャング・ステーキハウス「ニューヨークスタイルランチサラダフェア」開催概要

期 間：2023年10月1日（日）～11月30日（木）～14：30（LO） 大阪店のみ～15：00（LO）

内 容：ランチタイムにおいて、8種のスペシャルサラダメニューを提供

店 舗：「ウルフギャング・ステーキハウス」国内5店舗

六本木店／丸の内店／大阪店／福岡店／シグニチャー青山店 ※Teppan 銀座店の実施はありません。

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

◆ 「ニューヨークスタイルランチサラダフェア」提供メニュー

ブッラータチーズとフルーツサラダ 3,960 円

Burrata cheese, mixed green, arugula, cherry tomato, pecan, sliced bacon, seasonal fruit, with house vinaigrette.

巾着状のモッツアレラの中からクリームとストラッチャテッラが溢れ出る、「バターのような」の意味を持つ濃厚でクリーミーなブッラータと季節のフルーツを散りばめたサラダ。

ローストビーフとゴートチーズのケールサラダ 3,630 円

Roasted beef, curly kale, apple, walnut, dried cranberries, goat cheese, with ginger vinaigrette.

スーパーフードのケールとステーキ同様、プライムグレードビーフで仕上げたローストビーフを、あっさりしたジンジャーヴィネグレットで合わせた、ウルトラ健康サラダ。

グリルドチキンとビバリーヒルズチョップドサラダ 2,860 円

Marinated grilled chicken cutlet pieces, romaine, spinach, green peas, carrots, corn, cucumber, red & green bell peppers, red cabbage, hearts of palm, avocado, feta cheese, with house vinaigrette.

ハーブオイルで漬け込んだ鶏ムネ肉をジューシーにグリルし、ハウスヴィネグレットで和えた 9 種類の細かく刻んだ野菜を添えたサラダ。

ブロイルドジャンボシュリンプとキヌアサラダ 3,740 円

Broiled jumbo shrimp, quinoa, boiled broccoli, fresh mixed greens, carrots, cucumber, red, yellow & green bell peppers, red onions, celery, avocado, ricotta cheese, with house vinaigrette.

スーパーフードのひとつであるキヌアと、7 種類の刻んだ野菜をハウスヴィネグレットで和え、プリプリにグリルしたジャンボシュリンプを添えたヘルシーサラダ。

ケイジャンサーモンとシーザーサラダ 2,860 円

Grilled cajun salmon over caesar salad.

フレッシュなロメインレタスとたっぷりのチーズ、定番のシーザードレッシングで和え、ケイジャンシーズニングでグリルしたノルウェーサーモンを添えたサラダ。

グリルドツナとニース風ミックスグリーンサラダ 3,740 円

Fresh yellow fin seared tuna over mixed greens, onions, tomatoes, green beans, white potatoes, hardboiled egg, Olives, with ginger vinaigrette.

ジンジャーライムヴィネグレットで和えたグリーンアスパラガス、ポテト、トマトなどに、醤油ベースでマリネしたマグロをグリルし、トッピングしたニース風サラダ。

チキンパイヤールとルッコラ、トマトサラダ 1,980 円

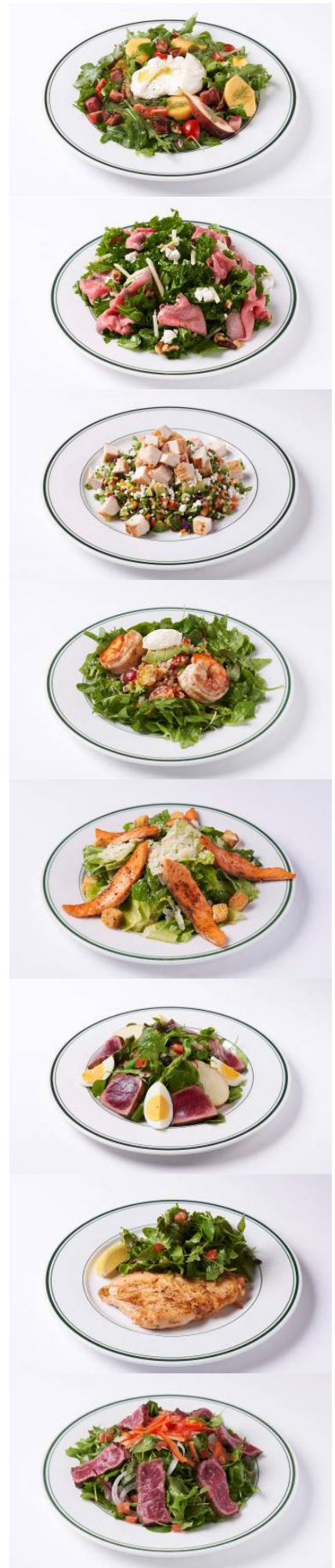
Marinated grilled chicken, arugula, mixed greens, red onions, tomatoes, with house vinaigrette.

ハーブオイルに漬け込んだ鶏ムネ肉を、ジューシーかつ香ばしくグリルし、ダイナミックに楽しめるよう、グリーンサラダに添えた一品。

熟成ステーキとミックスグリーンサラダ 4,950 円

Grilled steak over greens, onion, tomatoes with house vinaigrette.

ウルフギャング・ステーキハウスに来たならば必食の定番サラダ。プライム熟成ステーキを、たっぷりのグリーンサラダと共にどうぞ。



◆「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