

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
「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」
極上ステーキと旬の高級食材を五感で楽しむ 1 周年記念コース
提供期間：2023 年 12 月 1 日（金）～2024 年 1 月 31 日（水）

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昨年 12 月、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、オープン 1 周年を記念したスペシャルコースを 12 月 1 日（金）から翌年 1 月 31 日（水）までの期間、提供します。



「ウルフギャング・ステーキ TEPPAN」では、1 周年にふさわしく、店舗コンセプトである「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」に加え、高級感と鉄板焼きの醍醐味を十二分に堪能いただけるコースを用意しました。

コースはフレッシュキャビアからスタート。「ビーツとケールのサラダ」、「本日の鮮魚とフィッシュチャウダー」へと続き、シーフードメインディッシュとして「タラバガニ」をふっくら香ばしく鉄板で焼き上げお楽しみいただけます。次に提供される「自家製からすみとカルドンチェッコ」は、最高級のボラ子を店舗で丁寧に塩漬けと酒漬けをしたからすみを、南イタリアプーリア州特産の茸・カルドンチェッコとともに味わう逸品。肉厚ながらクセのない上品な味わいの茸と合わせることで、しっとりレアに焼き上げたからすみの食感と香りを存分にお楽しみいただけます。真打ちとして登場するステーキでは、ウルフギャング・ステーキハウスの代名詞ともいえる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、熊本・阿蘇の雄大な自然の中で育った和牛・あか牛の両方を食べ比べスタイルで、いずれの牛肉も店内の専用熟成庫で長期乾燥熟成、鉄板で焼き上げ、提供します。そして、ガーリックステーキライスがお食事の締めを飾ります。

“これぞウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN”というメニューと、ウルフギャング・ステーキハウスブランドを通じて初となるからすみやカルドンチェッコといった素材、そして旬食材を使用したメニューで構成したスペシャルコースとなっています。なお、当コースご注文のお客様には、ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN ロゴ入りオリジナル・スマホリングをプレゼントします。

オープンから 1 年を迎え、新たな魅力を備え輝き続ける「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」を、ぜひ当コースで体感ください。

【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「1周年記念コース」提供概要

期 間：2023年12月1日（金）～2024年1月31日（水）

価 格：おひとり様 44,000 円（税込、サービス料別） ※要予約・2名様より承ります。

内 容：・フレッシュキャビアとブリニ
・ビーツとケールのサラダ
・本日の鮮魚とフィッシュチャウダー
・タラバガニ
・自家製からすみとカルドンチェッロ
・ウルフギャングスタイルプレミアムステーキデュオ（プライム熟成ステーキ／熊本あか牛熟成ステーキ）
・焼き野菜
・ガーリックステーキライス
・お味噌汁
・ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN ロゴ入りオリジナル・スマホリング（プレゼント品）※下画像

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：店舗電話 または 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」

「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