

W
WOLFGANG'S
STEAKHOUSE
BY WOLFGANG ZWIENER

「ウルフギャング・ステーキハウス」
ハワイ 2 号店となる「マウイ店」をハワイ・マウイ島にオープン

「ウルフギャング・ステーキハウス」は 2024 年 4 月 12 日、アメリカ合衆国ハワイ州マウイ島に、ワイキキ店に次ぐハワイ 2 号店となる「マウイ店」を出店しました。



このたびオープンした「マウイ店」は、マウイ島サウスショアにある高級リゾート地であるワイレアの中心地にある唯一の大型ショッピングセンター「ザ・ショップス・アット・ワイレア」内に位置。高級ブランドはもちろん、地元ハワイの個性的なショップが軒を連ねるワイレアのランドマークともいえる施設内に店を構えており、ショッピング前後のご利用もおすすめです。1000 本以上をストックした圧巻のワインセラーをご覧いただけるエントランスを入ると、780 m²以上の広々とした空間にバーと、個室を備えたダイニングスペースが。テラスエリアもご用意しており、爽やかな風を感じながらのお食事を体験いただけます。



ワインセラー



ダイニング



テラス

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

担当 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

【ウルフギャング・ステーキハウス マウイ店 店舗概要】

所在地： 3750 Wailea Alanui Drive, B22 , Wailea, Hawaii 96753 USA

電話番号： (808) 727-2011

営業時間： 17:00 ~22:00 (今後、モーニング、ランチ営業も予定しています)

店舗規模： 562.2㎡ (室内) / 220.8㎡ (テラス)

席数： 188席 (室内席 116, 室内バー14, 屋外席 44, 屋外バー14)

開業日： 2024年4月12日 (金)

公式 HP : <https://wolfgangssteakhouse.jp/>

ご予約 WEB サイト : <https://www.opentable.com/r/wolfgangs-steakhouse-maui-kihei>

■ 「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

マウイ店においても、ほか「ウルフギャング・ステーキハウス」同様、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℃のオープ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。食欲をかき立てるジューという音と共に、熱々の皿に乗せてサーブされるステーキは迫力満点です。焼き上がりは表面をカリッと香ばしく、断面は肉の旨味と肉汁が閉じ込められたきれいなピンク色。口に運べば、熟成の香ばしい香りと肉汁がいっぱいに広がります。



「ウルフギャング・ステーキハウスは、NYの名門ステーキハウスで40年以上活躍したウルフギャング・ズウィナー氏が独立して2004年マンハッタンに創業。こだわりのステーキの美味しさで瞬間に繁盛店となり、舌の肥えた美食家をも唸らす“極上ステーキハウス”として、ニューヨークをはじめ、ワイキキ、マイアミ、ビバリーヒルズで絶大な人気を誇ります。ハワイにはワイキキ店を2009年にオープン、日本国内においては現在、アメリカ国外初出店舗である六本木店を皮切りに、丸の内店、大阪店、福岡店、シグニチャー青山店、TEPPAN 銀座店の6店舗を展開しています。

【ウルフギャング・ステーキハウス ワイキキ店】

所在地： 2301 Kalakaua Avenue, Honolulu, HI 96815

電話番号： (808) 922-3600

営業時間： 7:00 ~23:30

ご予約 WEB サイト :

<https://www.opentable.jp/wolfgangs-steak-house-waikiki-beach>



ワイキキ店

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

担当： 大林 ohbayashi@wdi.co.jp