



アメリカ禁酒法時代の隠れ家バーをイメージしたスペースで味わう非日常なひと時を  
**「ウルフギャング・ステーキハウス」丸の内店**  
**少人数でのご利用におすすめの個室**  
**「スピークイージュールーム」新設**

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」）の丸の内店では、店内スペースをリニューアル、「スピークイージュールーム」の名を冠した個室を新設しました。



「スピークイージュールーム」は、アメリカ禁酒法時代の隠れ家バー“スピークイージーバー”をイメージして作られた大人の秘密空間。“こっそりお酒をオーダーする”ことを語源した“スピークイージー”の名を冠した個室は、華やかなダイニングから一線を画した店舗奥に位置します。収容人数最大 6 名様という、あえて広すぎないスペースはまさしく隠れ家そのもの。普段のウルフギャング・ステーキハウスでのお食事では体験できない、非日常的なワクワク感を高めます。

丸の内に新たに生まれた“隠れ家空間”で、スペース、味、サービス、すべてにおいて「最高」の時間をお過ごし下さい。

◆ **ウルフギャング・ステーキハウス 丸の内店「スピークイージュールーム」概要**

部屋名：スピークイージュールーム（定員 6 名）

提供メニュー：ダイニングスペースと同様のメニュー提供となります。

店舗：「ウルフギャング・ステーキハウス」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

営業時間 11:30~23:30 (22:30 LO)

電話番号 03-5224-6151

備考：個室のご利用に際しましては、ミニマムチャージ（最低利用料金 10 万円）の設定がございます。

【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](mailto: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。



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)



丸の内店 店内



丸の内店 外観

## ◆ 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  
11:30~23:30 (22:30 LO)  
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  
11:30~23:30 (22:30 LO)  
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  
11:00~23:00 (22:30 LO)  
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  
11:30~23:30 (Food 22:30/Drink 23:00 LO)  
TEL.092-292-1651
- <ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー> ※新バージョンブランド
- ・青山店 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1F  
11:30~23:30 (Food 22:30/Drink 23:00 LO)  
TEL.03-5843-0822

## ◆ 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](mailto: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