

最上級品質の熟成肉ステーキを本場NYの味とボリュームで楽しめる

『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』大阪店

「新年会プラン」のお知らせ

2017年1月2日(月)～31日(火)

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』)の大阪店では、新年のお集まりにぴったりの「新年会プラン」を販売します。

『ウルフギャング・ステーキハウス』が自信を持ってお勧めする「プライムグレード」に格付けされたサーロインステーキをメインに、生牡蠣・海老・蟹を盛り合わせた前菜、看板メニューにもなっているサイドディッシュなどのメニューに加え、ファーストドリンクとしてグラスシャンパンをセットにした豪華な内容です。

新年を祝うにふさわしい格調高い雰囲気の中、ぜひご友人、会社のお仲間、ファミリーでお楽しみください。



『ウルフギャング・ステーキハウス』大阪店 「新年会プラン」

期間：2017年1月2日(月)～31日(火)

価格：1名様 12,000円(税・サービス料別)

店舗：ウルフギャング・ステーキハウス 大阪店 <http://wolfgangsteakhouse.jp/>

大阪府大阪市北区梅田3-1-3 ルクア イーレ 10F TEL.06-6136-5658

11:00～23:00 (Food 22:00/Drink 22:30 LO)

内容：・グラスシャンパン

- ・アペタイザー盛り合わせ (フレッシュオイスター/ジャンボシュリンプカクテル/クラブミート)
- ・“ビバリーヒルズチョップドサラダ” シズリングベーコン添え
- ・本日のスープ
- ・ニューヨークサーロインステーキ
- ・サイドディッシュ (マッシュポテト・クリームスピナッチ)
- ・本日のデザートプレート
- ・コーヒーまたは紅茶



◆ 『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、約28日を目安に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。

【本件に関する報道関係者様からのお問合せ先】

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

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp