

「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」福岡店
年末年始ならではの豪華コースメニュー

『NEW YEAR FUKUOKA』

販売期間：2017年12月31日（日）～2018年1月3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」（以下「ウルフギャング・ステーキハウス」）の福岡店では、ロブスターと蟹を使用した前菜や、メインディッシュを当店自慢のステーキ 3 種からお選びいただける、年末年始ならではの豪華なコース『NEW YEAR FUKUOKA（ニューイヤーフクオカ）』（13,000 円／税・サービス料別）を提供します。

「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”に格付けされた牛肉のステーキはもちろん、豪華食材を使用したメニューをそろえ、“これぞウルフギャング”という世界観を楽しめるコースを用意しました。初めての方も、常連の方も、ぜひこの機会に格調高い雰囲気の中でのウルフギャング体験をお楽しみください。

◆「ウルフギャング・ステーキハウス」福岡店『NEW YEAR FUKUOKA』コースの概要

コース名：NEW YEAR FUKUOKA（ニューイヤーフクオカ）

販売店舗：「ウルフギャング・ステーキハウス」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

販売期間：2017年12月31日（日）～2018年1月3日（水）

提供時間：11：30～22：30（LO）

価格：13,000 円（税・サービス料別） ※2 名様より承ります。

内容：【前 菜】カナダ産ロブスターカクテル / ウルフギャングスタイル クラブケーキ

【スープ】ロブスタービスク

【メイン】お好みのステーキを下記より一品お選びください

- ・プライムグレード熟成 T-BONE ステーキ
- ・プライムグレード熟成ニューヨークサーロインステーキ
- ・プライムグレード プティファイレミニオンプライムステーキ

【サイド】マッシュポテトとクリームスピナッチ

【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」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℃のオープンで一気に皿ごと焼き上げ、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)



福岡店 店内



福岡店 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 (Food 22:30/Drink 23:00 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 (Food 22:30/Drink 23:00 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 (Food 22:00/Drink 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

◆公式ホームページ

<http://wolfgangssteakhouse.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