

Signature

ウルフギャング・ステーキハウスのよりラグジュアリーな新バージョンが東京・青山に誕生  
最上級品質“プライムグレード”の熟成肉ステーキにくわえ、熊本あか牛の熟成肉ステーキも

「ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー」

2019年6月17日(月)11:00 グランドオープン

6月1日(土)11:00 予約受付スタート

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」は、よりラグジュアリーな新バージョンのブランド「ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー」を、6月17日(月)、東京・青山にオープンします。オープンに向け6月1日(土)11時より、電話(03-5843-0822)またはウルフギャング・ステーキハウス公式サイトにてご予約の受付を開始します。



世界初登場となる「ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー」は、東京メトロ銀座線・外苑前駅に直結するオフィスビル「青山 OM-SQUARE」敷地内1階に建つ一戸建てレストランです。店頭の車廻しを越えて、約150坪、天井高4mの店内に入れば、極上ステーキを味わうのに相応しいラグジュアリーな大空間が広がっています。落ち着きがあり優雅で居心地の良いダイニングと個室2部屋(10席、8席)を擁し、接待やご会食での利用にもお薦めです。

■ ブランド初となる和牛「熊本あか牛」の熟成肉ステーキ、シーフードタワー、ベルーガキャビアなどがオンメニュー  
メニューは“品質、熟成、焼き”にこだわった極上ステーキをメインに、シーフード、アペタイザー、サイドメニュー、デザート幅広くラインナップ。これらに加え、高級食材を贅沢に使用した新メニューをご提供します。中でも注目は、赤身の多い「熊本あか牛」のステーキで、創業以来初となる和牛熟成ステーキのご提供となります。米国産プライムグレード牛肉とはまた違った香り、食感、味わいをお試ください。前菜のお薦めは魚介を豪華に盛り付けた「シグニチャー“シーフードタワー”」です。新鮮なロブスター、ジャンボシュリンプ、クラブミート、ボタン海老、アワビ、タラバガニの素材の旨味を堪能いただけます。「フレッシュベルーガキャビア3種盛」(イラン・カザフスタン・中国産 各15g、計45g)は、ぜひシャンパンでの乾杯とともに楽しみください。

■ 迫力のウイスキーライブラリーに囲まれた「ウイスキーラウンジ」でゴージャスなひと時を  
バーエリアには「ウイスキーラウンジ」を併設。スコッチを中心に各産地のモルトウイスキー約280種が棚に並びます。3種類のウイスキーが楽しめるフライトテイastingメニューも15種ご用意します。

【「ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー」店舗概要】

店舗名：ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー

所在地/TEL：東京都港区北青山2-5-8 青山 OM-SQUARE 1F / TEL 03-5843-0822

営業時間：11:30~23:30(ラストオーダー フード 22:30、ドリンク 23:00)

開店日：2019年6月17日(月)

予約受付開始：6月1日(土)11時~ 電話または公式サイト <http://wolfgangsteakhouse.jp/> にて

※電話受付時間 11時~18時

【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 シグニチャー」においても、「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。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お肉汁がたっぷりに広がります。

## ◆ 「ウルフギャング・ステーキハウス」とは

「ウルフギャング・ステーキハウス」は、アメリカ・ニューヨークの名門ステーキハウスで40年以上活躍し、ステーキの全てを知り尽くしたウルフギャング・ズウィナー氏が独立し 2004 年ニューヨーク・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く間に繁盛店となりました。現在では、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。日本では 2014 年 2 月オープン of 六本木店を皮切りに、丸の内店、大阪店、福岡店の 4 店舗を展開しています。



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)

## ◆ 店舗所在地 (※2019年5月現在)

- ・ 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

## ◆ 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