

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

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。



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。前菜のお薦めは新鮮な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。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フライト」(産地の異なるベルーガキャビア 3 種類、各 15g)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 14 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: 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1F

電話番号: 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)

【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 シグニチャー」注目メニューの数々

「ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー」は、“極上のさらに上のステーキハウス”をコンセプトに、高級食材を贅沢に使用したこれまでになかったメニューをご提供します。中でも注目は、「Signature exclusive」としてカテゴリライズされたアイテムの数々で、贅沢な魚介類による前菜、創業以来初となる和牛「熊本あか牛」の熟成ステーキを提供します。

もちろん、「ウルフギャング・ステーキハウス」定番の、アメリカ農務省 (USDA) の格付けで最上級の品質と認定された「プライムグレード」のUSビーフを店内の専用熟成庫で28日間ドライエイジングして、専用の900度のオープンで焼きあげる“品質、熟成、焼き”にこだわった極上ステーキをはじめ、シーフード、アペタイザー、サイド、デザートなどの幅広いラインナップのメニューもお楽しみいただけます。

～Signature exclusive～ ※価格は税・サービス料別

◇ シグニチャー“シーフードタワー” 1名様 9,000円(2名様より) ※画像左、写真は4人前
(ロブスター・ジャンボシュリンプ・クラブミート・ポタン海老・鮑・タラバガニ)

◇ フレッシュベルーガキャビアフライト (3種/各15g) 45,000円 ※画像右



◇ 熊本あか牛ステーキ 2名様用 32,000円 ※画像上段

◇ 熊本あか牛サーロインステーキ 20,000円 ※画像下段左

◇ 熊本あか牛リブアイステーキ 20,000円 ※画像下段右



【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

■ 圧巻のコレクションを誇る「ウイスキーラウンジ」で楽しむフライトテイastingメニュー

「ウイスキーフライト」とは、数種のウイスキーを少しずつ飲み比べながら多彩な香りや味わいを感じ、楽しむ飲み方のこと。バーエリアに併設された「ウイスキーラウンジ」では、スコッチを中心に各産地のモルトウイスキー約 280 種をラインナップ。これらコレクションの中から、産地やメーカー、熟成年数など様々な観点からセレクトした 3 種類のウイスキーが楽しめるフライトテイastingメニューを 14 種(2,500 円・税サ別～)をご用意しました。バーメニューとともに、最高のペアリングをお楽しみ下さい。



■ 「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」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)

◆ 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