

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』  
クリスマス・スペシャルコース 販売のお知らせ**

丸の内店／大阪店：2017年12月23日（土）～25日（月）  
六本木店／福岡店：2017年12月22日（金）～25日（月）

ニューヨーク発祥の極上ステーキハウス『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』）の国内4店舗（六本木／丸の内／大阪／福岡）では、クリスマス・スペシャルコースをご提供します。六本木店では12月22日～25日の期間、丸の内店、大阪店の2店舗では12月23日～25日の期間、特別ディナーコースを、福岡店では12月22日～25日の期間、特別ランチ・ディナーコースをご用意しました（※福岡店での22日についてはディナーコースのみの提供となります）。

いずれもNYの美食家を唸らせる極上ステーキをメインディッシュにした、日本ならではの各店舗オリジナルクリスマスコースとなっています。

『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をメインに、各店のオリジナリティに富んだ豪華メニューを、NYのクリスマスを彷彿させる格調高い雰囲気の中でお楽しみください。



**『ウルフギャング・ステーキハウス』クリスマス・スペシャルコース 概要**

**期間：** 丸の内店／大阪店 12月23日（土）・24日（日）・25日（月）  
六本木店／福岡店 12月22日（金）・23日（土）・24日（日）・25日（月）

**価格：** 六本木店／丸の内店 ディナーコース 18,000円  
大阪店 ディナーコース 16,000円  
福岡店 ランチコース 12,000円・ディナーコース 16,000円

※いずれも1名様、税・サービス料別

**店舗：** ウルフギャング・ステーキハウス 六本木店／丸の内店／大阪店／福岡店

**内容：** アペタイザー、スープ、メインディッシュ、サイドディッシュ、デザート、コーヒーまたは紅茶  
※上写真は大阪店、メニュー詳細は次ページをご覧ください。

【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

<『ウルフギャング・ステーキハウス』六本木店メニュー内容>

期間： 12月22日(金)・23日(土)・24日(日)・25日(月)

価格： 18,000円(税・サ別)

【APPETIZER】

シーフードプレート

鮪・帆立貝のタルタル ベルーガキャビア添え、ノルウェーサーモンのアボカドオイル

【SOUP】

渡り蟹のコーンチャウダー

【STEAK】

メインディッシュ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 (2名様より)

プライムグレード熟成サーロインステーキ

プライムグレードプティフィレミニオン ロッシーニ風

【SIDES】

マッシュポテト ・ クリームスピナッチ

【DESSERT】

クリスマス スペシャルデザートプレート

チョコレートムースとピスタチオアイスクリーム

コーヒー 又は 紅茶

<『ウルフギャング・ステーキハウス』丸の内店メニュー内容>

期間： 12月23日(土)・24日(日)・25日(月)

価格： 18,000円(税・サ別)

【APPETIZER】

鮪のタルタル・ベルーガキャビア添え

カリフォルニア産ブラータとカラフルトマトのサラダ仕立て

【SOUP】

蛤のクラムチャウダー・ロブスターのハーブパン粉フリット添え

【STEAK】

メインディッシュ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 (2名様より)

プライムグレード熟成サーロインステーキ

プライムグレードプティフィレミニオン ロッシーニ風

【SIDES】

トリュフマッシュポテト ・ クリームスピナッチ

【DESSERT】

クリスマス スペシャルデザートプレート

ブッシュ・ド・ノエル・あまおう苺のムース・抹茶のアイス

コーヒー 又は 紅茶

<『ウルフギャング・ステーキハウス』大阪店メニュー内容>

期間： 12月23日(土)・24日(日)・25日(月)

価格： 16,000円(税・サ別)

【APPETIZER】

クリスマスシーフードプレート  
マグロと帆立のタルタル ロイロムと共に ジンジャーライムソース  
軽く炙った鱈場蟹と林檎のサラダ 根セロリのピューレで

【SOUP】

オマール海老のブイヤベース

【STEAK】

メインディッシュ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 (2名様より)

プライムグレード熟成サーロインステーキ

(上記2品にはサイドディッシュにてマッシュポテトとクリームスピナッチが付きます)

又は

プライムグレードプティフィレミニオン ロッシーニ風

【DESSERT】

クリスマス スペシャルデザートプレート  
苺のティラミスとカッサータ  
コーヒー 又は 紅茶

<『ウルフギャング・ステーキハウス』福岡店メニュー内容>

期間： 12月22日(金)、23日(土)・24日(日)・25日(月) ※22日はディナーコースのみ販売

価格： ランチコース 12,000円/ディナーコース 16,000円(税・サ別)

<ランチコース>

【APPETIZER】

カナダ産ロブスターカクテル コンソメジュレ  
渡り蟹、スモークした帆立、いくら、  
青リンゴのタルタル

【SOUP】

直火焼き長崎県産天然真鯛  
ポルチーニクリームスープ仕立て

【STEAK】

メインディッシュ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 (2名様より)  
プライムグレード熟成サーロインステーキ

【SIDES】

マッシュポテト ・ クリームスピナッチ

【DESSERT】

クリスマス スペシャルデザートプレート  
アメリカンショートケーキ  
ラズベリーシャーベット  
コーヒー 又は 紅茶

<ディナーコース>

【APPETIZER】

カナダ産ロブスターカクテル コンソメジュレ  
渡り蟹、スモークした帆立、いくら、  
青リンゴのタルタル  
ジャンボシュリンプカクテル キャビア添え

【SOUP】

直火焼き長崎県産天然真鯛  
ポルチーニクリームスープ仕立て トリュフの香り

【STEAK】

メインディッシュ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 (2名様より)  
プライムグレード熟成サーロインステーキ  
プライムグレードプティフィレミニオン  
ロッシーニスタイル 赤ワインソース

【SIDES】

マッシュポテト ・ クリームスピナッチ

【DESSERT】

クリスマス スペシャルデザートプレート  
アメリカンショートケーキ オリジナルクッキー  
コットンキャンディー ジャージーアイス  
コーヒー 又は 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)



六本木店 店内

## ◆ 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