

「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
人気のメニューを凝縮した、お手頃価格で楽しめるコースを販売

『EXPERIENCE FUKUOKA』



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、お手頃価格で楽しめるウルフギャング・ステーキハウスの人気メニューを凝縮したコース『EXPERIENCE FUKUOKA（エクスペリエンスフクオカ）』（10,000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をはじめとした、“これぞウルフギャング”という料理の数々を楽しめるコースをお得な価格で用意しました。初めての方も、常連の方も、ぜひこの機会に気軽な価格で、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『EXPERIENCE FUKUOKA』コースの概要

コース名： EXPERIENCE FUKUOKA（エクスペリエンスフクオカ）

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： 販売中

提供時間： 11：30～22：30（LO）

価格： 10,000円（税・サービス料別）

内容： シーフードプラッター / 本日のスープ / プライムステーキ / マッシュポテトとクリームスピナッチ

※2名様より承ります。

【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)



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