

USDA 認定プライムグレードビーフ 100%のパティを使用したハンバーガーほか
計 6 種のオリジナルバーガーがランチタイム限定で登場

「ウルフギャング・バーガーマンス」

期間：2019年5月13日（月）～6月14日（金）11:30～14:30LO（大阪店 11:00～）

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」）の国内 4 店舗（六本木・丸の内・大阪・福岡）では、5月13日（月）から6月14日（金）までのランチタイム（11:30～14:30LO、大阪店 11:00～）限定で、レギュラーメニューのクラシックバーガーに、期間限定のオリジナルバーガー5品を加えた計 6 種類のハンバーガーを提供する「ウルフギャング・バーガーマンス」を実施します。



ハンバーガーの本場ともいえるアメリカでは、5月は「ナショナル・ハンバーガー・マンス（National Burger Month）」といわれています。日本ではまだ馴染みの浅いイベントですが、アメリカ全土のレストランでは、工夫を凝らしたオリジナルメニューの提供や、お得な価格でサービスするなど、いつもに増してハンバーガーが各地で楽しまれています。そこで、アメリカ各地に店舗を構える「ウルフギャング・ステーキハウス」では、そのアメリカ文化を日本の皆様にも楽しんでいただこうと、「ウルフギャング・バーガーマンス」を企画しました。「ウルフギャング・バーガーマンス」は、各ハンバーガーのオリジナリティとバラエティが特長で、6種類ものハンバーガーをお値打ち価格で楽しむことができます。通常販売している「プライムビーフ 100% クラシックバーガー」を特別価格 1,400 円（税別、通常価格 1,800 円）で販売、他オリジナルバーガーも高級ステーキハウスとは思えないリーズナブルなプライスでお楽しみいただけます。

◆ ウルフギャング・ステーキハウス「ウルフギャング・バーガーマンス」概要

期間：2019年5月13日（月）～6月14日（金）11:30～14:30LO（大阪店 11:00～15:00LO）

店舗：「ウルフギャング・ステーキハウス」国内 4 店舗（六本木店／丸の内店／大阪店／福岡店）

料理：USDA 認定プライムグレードビーフ 100%を使用したハンバーガーなど 計 6 種

※価格は税・サービス料別

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| ① 「プライムビーフ 100% クラシックバーガー」（レギュラーメニュー） | 1,400 円 |
| ② 「ニューヨークスタイル ベーコン&チーズバーガー」 | 2,300 円 |
| ③ 「南カリフォルニア ワカモレ バーガー」 | 1,700 円 |
| ④ 「アボカドケイジャンスパイス バーガー」 | 1,700 円 |
| ⑤ 「ロコモコ風オープンベイクドライスバーガー」 | 1,700 円 |
| ⑥ 「フィッシュバーガー」 | 1,700 円 |

【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・バーガーマンス」メニューのご紹介 (※価格は税・サービス料別)

期間：2019年5月13日(月)～6月14日(金) 11:30～14:30LO (大阪店 11:00～15:00LO)

【レギュラーメニュー】

「プライムビーフ100% クラシックバーガー」 1,400円

「ウルフギャング・ステーキハウス」定番、
プライムグレードの100%ビーフパティ280gのクラシックバーガー。



「ニューヨークスタイル ベーコン&チーズバーガー」 2,300円

プライムグレード100%ビーフパティ280gのクラシックバーガーに
チーズと厚切りベーコンをトッピングした贅沢な逸品。



「南カリフォルニア ワカモレ バーガー」 1,700円

燦々と太陽の光が降りそそぐ初夏の南カリフォルニアをイメージし、
フレッシュな野菜をふんだんに盛り込んだバーガー。
アイスバーグレタスとロメインレタスをバンズに見立て、
ヘルシーな菜包みバーガーに仕上げました。
アボカドディップが、各素材を一つにまとめ上げています。



「アボカドケイジャンスパイス バーガー」 1,700円

“プライムグレードの100%ビーフパティ280gを挟んだ
ケイジャンスパイス風味のバーガーにアボカド・キュウリをトッピングしました。
カリフォルニアスタイルのカラフルボイル野菜と共に召し上がってください。



「ロコモコ風ベイクドライスバーガー」 1,700円

ハワイのローカルフード“ロコモコ”をバーガー仕立てにしました。
プライムグレードの100%ビーフパティ280g、グレービーソース味の
クリスピーベイクドリゾットとフライドエッグの相性が抜群です。



「フィッシュバーガー」 1,700円

直火焼きした白身魚、ざく切りトマトとアボカドで作ったサルサソース、
ルッコラをトッピングした、あっさりテイストが魅力のヘルシーバーガー。
ケチャップをベースにホースラディッシュ(西洋わさび)を効かせた
ロシアンドレッシングが決め手。



【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)



丸の内店 店内



丸の内店 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 (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

〒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