

圧倒的な贅沢感あふれるスペースで味わう、スペシャルなひとときを

**「ウルフギャング・ステーキハウス」丸の内店
シャンパンに囲まれたラグジュアリーな半個室「シグニチャールーム」を新設
1日1組限定／限定コースを提供**

ニューヨーク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」）の丸の内店では、店内スペースをリニューアル、「シグニチャールーム」の名を冠した半個室を新設し、1日1組様限定で当スペース専用のスペシャルコース（ランチ・ディナー共通 全3種）を提供します。



「シグニチャールーム」は、シャンパンボトルに囲まれた艶やかな空間の中央に、圧倒的な存在感を放つ一枚板で作られたテーブルを配置。足を踏み入れた瞬間、非日常の食のひと時へのトリップへと誘います。

こちらで提供する限定コースも、空間から発する期待を裏切らないスペシャルな内容。現在、世界に数ある「ウルフギャング・ステーキハウス」でも、アップブランドである“シグニチャー”（東京・青山）でのみ提供されている、和牛「熊本あか牛」の熟成肉ステーキ、ベルーガキャビア、シーフードタワーなどをオンメニューしました。妥協を許すことなく、高みを追求したメニューの数々で、「ウルフギャング・ステーキハウス」の神髄を味わっていただけます。

丸の内に新たに生まれた「美食の空間」で、スペース、味、サービス、すべてにおいて「最高」の時間をお過ごし下さい。

◆ **ウルフギャング・ステーキハウス 丸の内店「シグニチャールーム」概要**

部屋名：シグニチャールーム（定員6名）

提供コース：「Signature Room Course（シグニチャールームコース）」

全3種 27,000円／32,000円／40,000円（税・サービス料別）

※価格は、1名様のものになります。オーダーは2名様より承ります。

店舗：「ウルフギャング・ステーキハウス」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

営業時間 11:30～23:30（22:30 LO）

電話番号 03-5224-6151

備考：ご利用は1日1組様限定となります。

【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

◆ 「Signature Room Course (シグニチャールームコース) 」メニュー内容

※価格はいずれもお一人様、税・サービス料別/2名様より承ります。

※画像はいずれも2人前

<<27,000円コース>>

【前 菜】 シーフードプラッター
(シュリンプ/クラブミート/ロブスター/オイスター)
フレッシュキャビア (ベルーガ)

【サ ラ ダ】 シーザーサラダ シズリングベーコン添え

【ス ー プ】 本日のスープ

【ステーキ】 プライムグレード熟成 T-BONE ステーキ

【サ イ ド】 マッシュポテトとクリームスピナッチ

【デザート】 本日のデザート

コーヒー または 紅茶



<<32,000円コース>>

【前 菜】 シグニチャーシーフードプラッター
(タラバガニ/ポタン海老/鮑/ロブスター)
フレッシュキャビア (ベルーガ)

【サ ラ ダ】 ルッコラのサラダ パルメザンチーズ添え

【ステーキ】 ドライエイジドビーフサンプラー
(熊本あか牛熟成サーロイン・フィレステーキ/
プライムグレード熟成サーロイン・フィレステーキ)

【サ イ ド】 旬野菜・ブロッコリーボイル

【デザート】 ニューヨークスタイル チーズケーキ

コーヒー または 紅茶



<<40,000円コース>>

【前 菜】 シグニチャーシーフードタワー
(タラバガニ/ポタン海老/鮑/ロブスター)
フレッシュキャビア (ベルーガ)

【ス ー プ】 ロブクタービスク

【ステーキ】 熊本あか牛熟成 T-BONE ステーキ

【サ イ ド】 旬の野菜をお好みの調理法で
熟成肉とマッシュルームのパルメザンリゾット

【デザート】 デザート盛り合わせ

コーヒー または 紅茶



【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
- <ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー> ※新バージョンブランド
- ・青山店 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1F
11:30~23:30 (Food 22:30/Drink 23:00 LO)
TEL.03-5843-0822

◆ 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