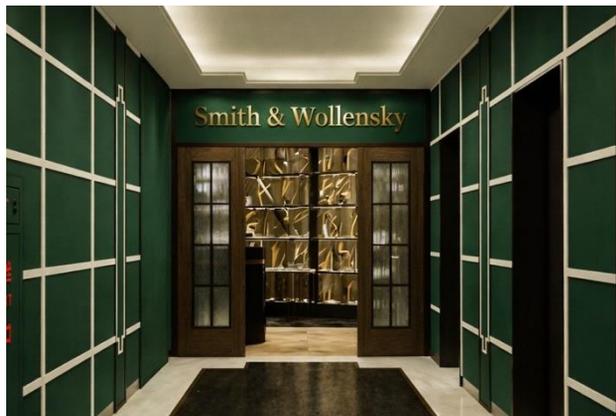


伝説のステーキハウス「Smith & Wollensky」、本日3月27日（金）より一般予約受付を開始。  
銀座店限定、ニューヨークの美学と熱量を体現する2つの「ランチプラン」が登場。



NY発、約50年の歴史を誇る老舗ステーキハウス「Smith & Wollensky（スミス アンド ウォレンスキー）」は、2026年5月1日（金）のグランドオープンに先駆け、本日3月27日（金）より、待望の一般予約受付を開始。これに合わせ、ニューヨークのダイナミズムを象徴する、銀座店限定の2種類のランチプランの詳細を公開いたします。

ニューヨーク・タイムズ紙にて「The Steakhouse to End All Arguments（すべての議論を終わらせるステーキハウス）※1」と称えられた至高の体験がいよいよ日本で幕を開けます。全3フロアの重厚感あふれる空間で提供されるランチは、単なる食事ではなく、クリエイターやエグゼクティブが交錯するニューヨーク・マンハッタンの「知的な社交場」としての文化そのものです。

銀座店限定の「ランウェイのランチ（The Runway Lunch）」と「フォーチュン・パワーランチ（Fortune Power Lunch）」は、まさにそのニューヨーク・マンハッタンの日常を銀座で再現する特別なプラン。分刻みで世界を動かすプロフェッショナルの心身を充足させる究極のパワーランチから、重要な局面を祝福する重厚なひとときまで、それぞれのシーンをドラマチックに彩ります。

専用ブロイラーによる「精密な火入れ」と特製牛脂が引き立てる肉本来の高貴な香り。2,000本を超えるワインが眠るセラーからソムリエが提案する一杯とともに、銀座の陽光が差し込む上質な空間で、心に刻まれる贅沢なランチタイムをお愉しみください。

※1 出典：The New York Times “The Steakhouse to End All Arguments”（1987年）

## Smith & Wollensky



1977年の創業以来、アメリカを代表するクラシック・ステーキハウスとして、Smith & Wollenskyは比類なきホスピタリティと最高級のUSDAプライムステーキを提供し続けてきました。店内で毎日手切りされる牛肉は、店内の専用庫でドライエイジング（乾燥熟成）を施すことで、その柔らかさと深い旨みを最大限に引き出しています。現在、Smith & Wollenskyは世界中に13店舗を展開。アメリカ国内に7店舗（ニューヨーク、マイアミ、シカゴ、ラスベガス、およびボストンエリアに3店舗）を構えるほか、ロンドン、台北、台中、ソウル、マニラ、クアラルンプールといった国際都市にも進出しています。定評のあるワインリスト、重厚な空間、そして卓越したサービスは、お客様に真に記憶に残るステーキハウス体験をお届けするために設計されています。その功績は国内外で高く評価され、ワイン・スペクテイター誌の「グランド・アワード・オブ・エクセレンス（最高賞）」や、北米傑出したレストラン（DiRoNA）の「アワード・オブ・エクセレンス」など、数々の名誉ある賞を受賞しています。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます

<https://x.gd/d7KFE>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 呂(ろ)

E-mail : lu-minyi@transit-web.com / TEL : 080-3709-4135

## 銀座店限定 ランチプラン詳細



### ランウェイのランチ (The Runway Lunch) | 14,000円

ファッション・メディア文化への敬意を込めた、洗練されたプラン。

サラダ：ツナニソワーズサラダ  
メイン：プライム リブアイステーキ  
サイド：マッシュポテト / クレームドスピナッチ /  
スチームドアスパラガス  
食後のコーヒー又は紅茶



### フォーチュン・パワーランチ (Fortune Power Lunch) | 17,000円

成功を掴むためのエネルギーをチャージする、伝統のラインナップ。

サラダ：ウォレンスキーサラダ  
メイン：プライム ニューヨークサーロインステーキ  
サイド：マッシュポテト / クレームドスピナッチ /  
スチームドアスパラガス  
食後のコーヒー又は紅茶

※価格はすべて税込です。別途サービス料を頂戴いたします。  
※画像はイメージです。

## メニュー イメージ

### 緻密な火入れと、肉本来の香りを愉しむ「洗練されたステーキ体験」

Smith & Wollenskyの真髄は、専用プロイラーによる「精密な火入れ」にあります。肉汁を閉じ込めたなめらかな質感に、自社熟成肉から抽出した「特製牛脂」で仕上げることで、肉本来の高貴な香りを純粹に引き立てます。看板メニュー「スウィングingtマホークリブアイ」は、最高の熟成状態にある肉を厳選。唯一無二の奥行きある旨味をご堪能いただけます。



### 不動の人気、名物「ギガンティックチョコレートケーキ」

デザートが目玉は、Smith & Wollenskyで“名物中の名物”として愛される「ギガンティックチョコレートケーキ」。直径36cm、高さ15cmという圧倒的なスケールで何層にも重なる濃厚なケーキは、リッチでクラシックなアメリカンスタイルを象徴する一皿です。甘美で重厚な味わいと迫りに満ちた佇まいは、まさに美食の夜を完結させる「華なる終幕」。テーブルに運ばれた瞬間に場を華やがせる、Smith & Wollenskyならではの至高のデザートです。



オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます

<https://x.gd/d7KFE>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 呂(ろ)

E-mail : lu-minyi@transit-web.com / TEL : 080-3709-4135

## 店舗概要

正式名称	Smith▲&▲Wollensky▲GINZA (スミス アンド ウォレンスキー ギンザ) ※▲は半角スペースです。
住所	東京都中央区銀座5丁目8番15号 清和銀座ビル12階
営業時間	11:00～23:00
座席数	146席
H P	<a href="https://www.smithandwollensky.jp/">https://www.smithandwollensky.jp/</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/smithwollensky_japan/">https://www.instagram.com/smithwollensky_japan/</a>
予約	<a href="https://www.tablecheck.com/ja/smithandwollensky/reserve/message">https://www.tablecheck.com/ja/smithandwollensky/reserve/message</a>



オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます  
<https://x.gd/d7KFE>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 呂(ろ)

E-mail : lu-minyi@transit-web.com / TEL : 080-3709-4135