

全米ハンバーガー月間を日本で満喫！ランチタイムに各店6種類ものハンバーガーが登場

「ウルフギャング・バーガーマンス」

2017年5月11日（木）～6月30日（金） ランチタイム限定

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」）の国内各店（六本木・丸の内・大阪・福岡）では、5月11日（木）から6月30日（金）までのランチタイム（11：30～14：30LO、大阪店 11：00～）限定で、通常販売しているクラシックバーガーに加え、「ウルフギャング・ステーキハウス」アメリカ国内の所在地（ニューヨーク、ワイキキ、マイアミ、ビバリーヒルズ）をイメージしたオリジナルバーガー4種類と、国内各店それぞれ異なる1種類、各店計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られています。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、各店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1,200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： 2017年5月11日（木）～6月30日（金） 11：30～14：30LO（大阪店 11：00～）

場所： 「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： クラシックバーガー、アメリカ店舗バーガー（4種）、国内店舗バーガー 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）	1,200円
② 「ニューヨークスタイル ベーコン&チーズバーガー」（ニューヨーク）	1,900円
③ 「カリフォルニアスタイル アボカド&ケイジャンスパイスバーガー」（ビバリーヒルズ）	1,800円
④ 「ロコモコ風ベイクドライスバーガー」（ワイキキ）	1,600円
⑤ 「マイアミ スパイスフィッシュバーガー」（マイアミ）	1,900円
⑥ 国内店舗 ご当地バーガー	
六本木店： 「ドライエイジド ステーキバーガー」	2,800円
丸の内店： 「プライムビーフ&フォアグラバーガー 湘南野菜のコールスロー添え」	2,600円
大阪店： 「USDA プライム“ヘル”カツバーガー」	2,600円
福岡店： 「福岡よかるうもんバーガー 九州野菜のピクルス添え」	1,700円

◆「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： 2017年5月11日(木)～6月30日(金) 11:30～14:30LO (大阪店 11:00～)

【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」 1,200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】

「ニューヨークスタイル ベーコン&チーズバーガー」 1,900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。



【ビバリーヒルズ スタイル】

「カリフォルニアスタイル アボカド&ケイジャンスパイスバーガー」 1,800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お召し上がりください。



【ワイキキ スタイル】

「ロコモコ風ベイクドライスバーガー」 1,600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。



【マイアミ スタイル】

「マイアミ スパイスフィッシュバーガー」 1,900円

白身魚にミックススパイスをまぶしたパン粉でクリスピーに仕上げた
クリスピーフィッシュフライとオリジナルタルタルソースが決め手。



【六本木 スタイル】※六本木店のみでの販売

「ドライエイジド ステーキバーガー」 2,800 円

カイザーロールにドライエイジドサーロインステーキ、ケール、レタス、トマト、グリルドオニオンを豪快にはさんだステーキバーガー。



【丸の内 スタイル】※丸の内店のみでの販売

「プライムビーフ&フォアグラバーガー 湘南野菜のコールスロー添え」 2,600 円

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にフォアグラを挟んだ、丸の内ならではの贅沢なハンバーガー。

1度に4パターンの味わいをお楽しみください

- ・トリュフが香るパテとバンズでシンプルに
- ・フォアグラと一緒に濃厚な味わいを
- ・オリジナルソースでアクセントを
- ・コールスローをトッピングしてあっさり



【大阪 スタイル】※大阪店のみでの販売

「USDA プライム“ヘレ”カツバーガー」 2,600 円

USDA プライムグレードの“ヘレ”肉を、関西で定番のヘレカツに仕上げました。特製のグレービーソースと“どろソース”を合わせた甘辛いソースをお好みでかけてお召し上がりください。



【福岡 スタイル】※福岡店のみでの販売

「福岡よかろうもんバーガー 九州野菜のピクルス添え」 1,700 円

ウルフギャングのプライムグレード100%ビーフパティ280gを挟んだクラシックバーガーと福岡産食材のコラボレーション。

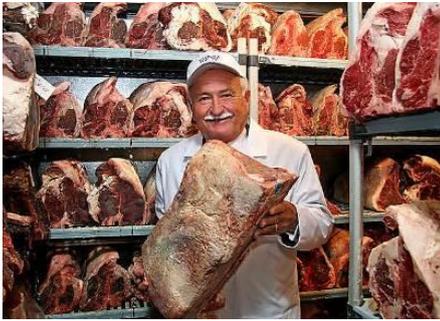
“糸島産つまんでご卵”やあごだしを使い、照り焼き卵バーガーに仕上げました。

“うまけりゃよかろうもん”！



◆「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)



大阪店 店内



大阪店 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 □アビル9階 TEL: 03-3470-5307 / FAX: 03-3479-0256