

「ウルフギャング・ステーキハウス」
Paul Hobbs Wine Fair (ポール・ホブス ワインフェア)

期間：2018年11月1日(木)～30日(金)

店舗：六本木店／丸の内店

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」)では、六本木店・丸の内店にてオーパス・ワンのファースト・ヴィンテージの醸造に関わった「ポール・ホブス」によるワイナリーの希少なワインをお楽しみいただけるフェアを開催します。このフェアでは、「ウルフギャング・ステーキハウス」渾身のディナーコースを、「シャルドネ ロシアン・リヴァー・ヴァレー」のほか、天才醸造家とも呼ばれるポール・ホブス氏のもと監修・醸造されたプレミアム・ワインのペアリングと共にお楽しみいただけます。また、希少なワイン3種類を、グラス／ボトルで提供いたします。

世界中のステーキ好きを虜にしてきた「ウルフギャング・ステーキハウス」メニューと、極上ワインに舌鼓を打ちながら、贅沢な時間をお過ごしください。



◆ウルフギャング・ステーキハウス「ポール・ホブス ワインフェア」概要

日程：2018年11月1日(木)～30日(金)

店舗：「ウルフギャング・ステーキハウス」六本木店／丸の内店

内容：「ポール・ホブス」ワインとのペアリングディナーコース、および「ポール・ホブス」ワインのグラス／ボトル提供

【ポール・ホブス ワインディナー】お一人様 30,000円(税・サービス料別)

料理： チョップドサラダ、ヨーグルト風味／ロブスターグリル／ジンジャー・赤ワインでマリネした鯧のレアグリル／T ボーンステーキ／クリームスピナッチ／マッシュルームソテー／トリュフ風味のステーキフライ／自家製ゴルゴンゾーラのアイスクリーム・ナッツのブラリネを添えて／コーヒー

ペアリングワイン： ・ポール・ホブス シャルドネ ロシアン・リヴァー・ヴァレー
・ポール・ホブス ピノ・ノワール ロシアン・リヴァー・ヴァレー
・クロスバーン・パイ・ポール・ホブス カベルネ・ソーヴィニオン
・ポール・ホブス カベルネ・ソーヴィニオン ナバ・ヴァレー

【グラス／ボトル提供】※価格はいずれも税・サービス料別

- ① ポール・ホブス シャルドネ ロシアン・リヴァー・ヴァレー グラス 2,600円 / ボトル 12,000円
- ② ポール・ホブス カベルネ・ソーヴィニオン ナバ・ヴァレー グラス 3,500円 / ボトル 16,850円
- ③ ポール・ホブス カベルネ・ソーヴィニオン ネイサン・クームス・エステート クームスヴィル ナバ・ヴァレー ボトル 55,000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

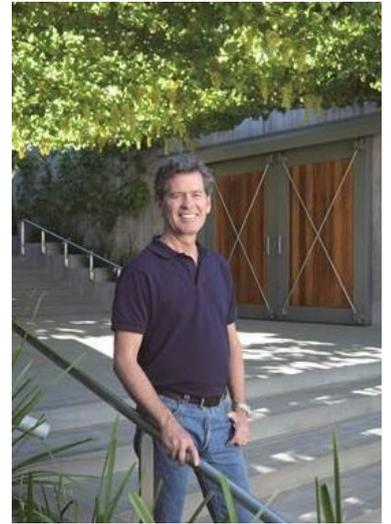
◆ポール・ホブス

1978年、ナパ・ヴァレーのロバート・モンダヴィ・ワイナリーでワイン・メーカーとしてのキャリアをスタート。

翌79年には「オーパス・ワン」ファースト・ヴィンテージの醸造に携わり、81年には醸造チームリーダーに。

その後、ソノマのシミ・ワイナリーの副社長兼醸造責任者を経て、醸造コンサルタントとして独立。1991年にアメリカ・カリフォルニアにポール・ホブス・ワイナリーを設立し、彼自身のワイン造りを始めました。

彼の造るワインは世界中の称賛を浴び、天才醸造家として今世紀を代表する醸造家と称されており、雑誌「フォーブス」が「ワイン界の스티ーブ・ジョブズ」と評したことでも知られています。



◆「ポール・ホブス」各ワインの味わい

「ポール・ホブス シャルドネ ロシアン・リヴァー・ヴァレー」

Chardonnay Paul Hobbs, Russian River Valley

ソノマ・カウンティの中でも霧の影響が多いロシアン・リヴァー・ヴァレーのブドウを使用しています。

この霧は日中の日差しで温まったブドウを冷却する効果があり、ワインに程よい果実味とフレッシュな酸を与えます。

梨、生姜、パンのアロマを感じるフル・ボディワインです。

「ポール・ホブス ピノ・ノワール ロシアン・リヴァー・ヴァレー」

Pinot Noir Paul Hobbs, Russian River Valley

ロシアン・リヴァー・ヴァレーの冷涼な気候がそのままワインに感じられるよう、選りすぐりのブドウのみで造られたピュア且つリッチでエレガントなピノ・ノワールです。

チェリー、ベーキング・スパイス、ベルガモットのアロマがあるミディアム・ボディのワインです。

「クロスバーン・バイ・ポール・ホブス カベルネ・ソーヴィニオン」

Cabernet Sauvignon Crossbarn by Paul Hobbs, Napa Valley

ナパ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニオンらしさが全面に出ている、フル・ボディで果実味たっぷりのワインです。

エネルギー感でミネラル感もあり、ふくよかな余韻が残ります。

「ポール・ホブス カベルネ・ソーヴィニオン ナパ・ヴァレー」

Cabernet Sauvignon Paul Hobbs, Napa Valley

言わずと知れた銘醸地ナパ・ヴァレー特有の深みとエレガンスが同時に楽しめるスペシャルワインです。

フル・ボディで、カシス、ブルーベリー、セージのアロマ、ピロードの様なタンニンと質感が感じられる、高級感溢れる深い味わいです。

「ポール・ホブス カベルネ・ソーヴィニオン ネイサン・クームス・エステート クームスヴィル ナパ・ヴァレー」

Paul Hobbs Cabernet Sauvignon Nathan Coombs Estate Coombsville Napa Valley

ナパ・ヴァレーの南東、産地内で最も冷涼な気候を持つことで知られるクームスヴィルAVAにある単一畑のブドウ100%で造られたワインです。

ポール・ホブスが所有する唯一のカベルネ・ソーヴィニオンの自社畑で、フレンチオーク新樽100%で発酵・熟成されます。

鮮明な色合いを持ち、スミレ、ハーブ、ブラックチェリー、カシスのアロマがあります。噛みごたえがあるような、なめらかなタンニンとパワーを兼ね備える逸品です。

【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・スウィナー



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