

最上級品質の熟成肉ステーキを本場ニューヨークの味とボリュームで

「ウルフギャング・ステーキハウス」 クリスマス・スペシャルコース

期間：2018年12月23日（日）～25日（火） 福岡店のみ22日（土）～

ニューヨーク発祥の極上ステーキハウス『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、12月23日～25日（福岡店のみ12月22日～）の期間限定で、クリスマス・スペシャルコースをご提供します。

六本木店、丸の内店では1名様18,000円（税別）、大阪店・福岡店では1名様16,000円（税別）のディナーコースをご用意。さらに福岡店では、ランチタイムにおいてもリーズナブルにお楽しみ頂けるクリスマス・スペシャルランチコース（1名様12,000円／税・サ別）をご提供します。

『ウルフギャング・ステーキハウス』が自信を持ってお勧めする「プライムグレード」に格付けされた牛肉のステーキをメインに、活ロブスターや新鮮なシーフードを使用した豪華メニューを、NYのクリスマスを彷彿させる格調高い雰囲気の中でお楽しみいただけます。



※写真は六本木店コース（2名様分）／六本木店 店内

◆ 『ウルフギャング・ステーキハウス』クリスマス・スペシャルコース 概要

- 期間： 六本木店／丸の内店／大阪店 12月23日（日）～25日（火） ディナータイム 18：00～
※六本木店ではランチタイム（11：30～14：30LO）でも予約にて提供承ります。
- 福岡店 12月22日（土）～25日（火）
- 価格： 六本木店／丸の内店 1名様 18,000円（税別）
大阪店／福岡店 1名様 16,000円（税別）※福岡店においてはディナータイムの提供
福岡店ランチタイム限定コース 1名様 12,000円（税別）
- 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： USDA 認定プライムグレードビーフを使用したステーキなどで構成したコース
※店舗によってメニュー内容が異なります。メニュー詳細は次ページをご覧ください

【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」六本木店 クリスマス・スペシャルディナーコース メニュー内容>

期間： 12月23日(日)・24日(月)・25日(火) 18:00~ (※ランチタイム 11:30~14:30LOは要予約)

価格： 18,000円(税・サ別)

【APPETIZER】(※右画像)

シーフードプレート

タラバガニと帆立貝柱のタルタル フレッシュベルーガキャビアを添えて

【SOUP】

鮫鱈・ロブスター・ムール貝のスープ ノルマンディースタイル

【STEAK】

(メインディッシュを下記より一品お選びください)

プライムグレード熟成 T-BONE ステーキ (2名様より)

プライムグレード熟成ニューヨークサーロインステーキ

プライムフィレミニオンとフォアグラのロッシェニ風

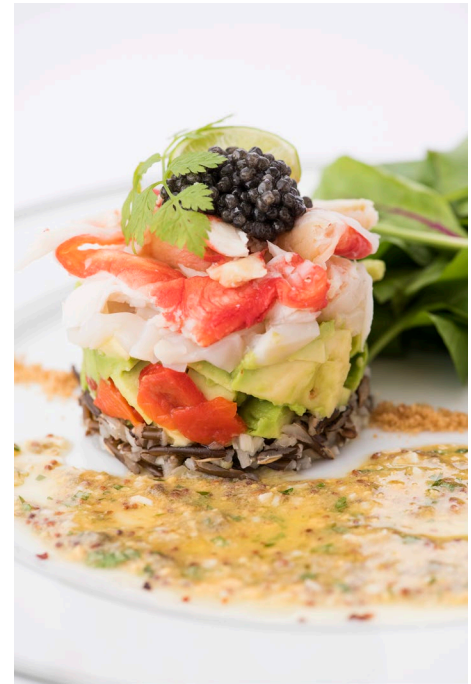
【SIDES】

マッシュポテト ・ クリームスピナッチ

【DESSERT】

ストロベリーのフィアンティーヌ マスカルポーネのアイスクリームを添えて

コーヒー 又は 紅茶



<「ウルフギャング・ステーキハウス」丸の内店 クリスマス・スペシャルディナーコース メニュー内容>

期間： 12月23日(日)・24日(月)・25日(火) 18:00~

価格： 18,000円(税・サ別)

【APPETIZER】

伊勢海老のカクテル

鮪、鯛アボカドのタルタル フレッシュベルーガキャビア添え

フィレ肉のクロスティニ 生雲丹を添え

【SOUP】

ビーフコンソメスープ

【STEAK】

(メインディッシュを下記より一品お選びください)

プライムグレード熟成 T-BONE ステーキ (2名様より)

プライムグレード熟成ニューヨークサーロインステーキ

プライムフィレミニオンとフォアグラのロッシェニ風 (※右画像)

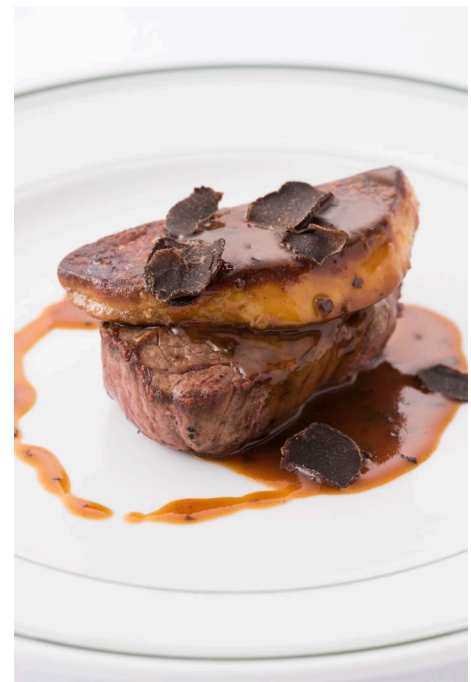
【SIDES】

トリュフマッシュポテト ・ クリームスピナッチ

【DESSERT】

リンゴのケーキとアプリコットジュレ ・ キャラメルムース 果実のソース

コーヒー 又は 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」大阪店 クリスマス・スペシャルコース メニュー内容>

期間： 12月23日(日)・24日(月)・25日(火) 18:00~

価格： 16,000円(税・サ別)

【APPETIZER】

スコットランド産 “オマール・ブルー”のサラダ

【SOUP】

冬の海の幸をサフラン香るスープ仕立て

【STEAK】

(メインディッシュを下記より一品お選びください)

プライムグレード熟成 T-BONE ステーキ (2名様より)

プライムグレード熟成サーロインステーキ

プライムフィレミニオン “ロッシェニ”

【DESSERT】

クリスマス スペシャルプレート

コーヒー 又は 紅茶



<「ウルフギャング・ステーキハウス」福岡店 クリスマス・スペシャルコース メニュー内容>

期間： 12月22日(土)・23日(日)・24日(月)・25日(火)

ランチ 11:30~14:30 (LO) デイナー 18:00~22:30 (LO)

価格： ランチコース 12,000円(税・サ別) / デイナーコース 16,000円(税・サ別) (※画像はランチコース)

【APPETIZER】

本鮪のたたき スペルト小麦のサラダ仕立て ライムキャビアとグリーンタプナード添え ガーリックオイルパウダーのアクセント

【SOUP】(ランチ・ディナーによって内容が異なります)

ランチコース : カナダ産ライブロブスターとトゲズワイ蟹のビスク

ディナーコース : カナディアンライブロブスター1ポンド ビスク コライユバターのメルバトースト テールのグリル 生胡椒と共に

【STEAK】

(メインディッシュを下記より一品お選びください)

プライムグレード熟成 T-BONE ステーキ (2名様より)

プライムグレード熟成リブアイステーキ グリルレモンとボルディエ発酵バター

プライムプティフィレミニオン 赤ワインソースとトリュフバター

【SIDES】

マッシュポテト ・ クリームスピナッチ

【DESSERT】

クリスマスデザート

コーヒー 又は 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・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://wolfgangssteakhouse.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