

「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」福岡店
オープン3周年を記念したコースを販売

3周年フェア

2019年3月14日(木)～5月12日(日)



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」)の福岡店では、3月14日(木)～5月12日(日)の期間中、オープン3周年を記念したコースメニュー『3rd ANNIVERSARY』(14,000円・税サービス料別)を提供します。

「ウルフギャング・ステーキハウス」福岡店は、2016年3月14日のオープンから、おかげさまで3周年を迎えることになりました。皆様のご愛顧に感謝し、甲殻類をふんだんに使用した前菜・スープに加え、コースのメインにお好みの調理法で仕上げるカナダ産のロブスターと、「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で構成した、特別フルコースをご用意しました。

初めての方も、常連の方も、ぜひこの機会に格調高い雰囲気の中でのウルフギャング体験をお楽しみください。

◆「ウルフギャング・ステーキハウス」福岡店 3周年記念コースの概要

コース名 : 3rd ANNIVERSARY

販売店舗 : 「ウルフギャング・ステーキハウス」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 TEL. 092-292-1651

販売期間 : 2019年3月14日(木)～5月12日(日)

提供時間 : 11:30～22:30 (LO)

価格 : 14,000円(税・サービス料別) ※2名様より承ります。

内容 : 【前菜】ツナタルタルとシュリンプカクテル

【スープ】ロブスタービスク

【魚料理】カナディアンライブロブスター1ポンド(直火焼きまたはスチーム)

【ステーキ】お好みのステーキ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

・プライムグレード 熟成リブアイステーキ

・プライムグレード プティフィレミニオン

【サイド】マッシュポテトとクリームスピナッチ

【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)



福岡店 店内



福岡店 外観

◆店舗所在地

- ・六本木店 東京都港区六本木 5-16-50 六本木デュプレックス M's 1F
11:30~23:30 (Food 22:30/Drink 23:00 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 (Food 22:30/Drink 23:00 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 (Food 22:00/Drink 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