

国内で楽しむハワイ・ウルフギャング・ステーキハウス ワイキキ店への旅
レストランでハワイを楽しむメニューキャンペーン

ウルフギャング・ステーキハウス「Taste of Hawaii (テイスト・オブ・ハワイ)」

期間：2020年9月1日(火)～30日(木)

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5店舗(六本木・丸の内・大阪・福岡・シグニチャー青山)では、9月1日(火)から30日(木)の期間、「Taste of Hawaii」と銘打ち、ハワイ・ワイキキ店のローカルメニューなどで構成したコースメニューのほか、バーエリアでのイトインまたはテイクアウトを対象にしたリーズナブルな丼メニュー2種、トロピカル感あふれるカクテル各種を取りそろえ、南国リゾートへの食の旅が楽しめるメニューキャンペーンを開催します。



～ワイキキに店を構えるウルフギャングだからこそ実現できる、国内で楽しむハワイへの食旅行～

世界各国に店舗を構える「ウルフギャング・ステーキハウス」ですが、日本の方々最も身近に感じる海外店舗といえばワイキキ店ではないでしょうか。ワイキキ店で初めてウルフギャングを体験されたという方も多く、本店があるニューヨークと並び、ウルフギャングを代表する店舗の一つとなっています。この度開始する「Taste of Hawaii」では、「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、ワイキキ店で提供されているローカルメニューのほか、ハワイの代表料理などで構成したコースメニュー「Taste of Hawaii」(お一人様18,000円、2名様より)の販売をはじめ、カジュアル&リーズナブルに楽しめる丼メニュー「アヒポキ丼」(2,400円)「ロコモコ丼」(1,800円)をバーエリアでのご飲食およびテイクアウト限定で提供します。また、テーブルをトロピカルに彩る、定番ハワイアンカクテル各種(各1,800円)をご用意しました。

これら対象メニューをお召し上がりいただいたお客様には、グラスワイン1杯無料チケットをプレゼントします。このチケットは、国内レストランはもちろんのこと、ワイキキ店でも利用可能となっておりますので、ハワイへの往来が自由になった際にはぜひワイキキ店でもご利用ください。 ※価格は税・サービス料別

◆ ウルフギャング・ステーキハウス メニューキャンペーン「Taste of Hawaii」開催概要

期間：2020年9月1日(火)～30日(木)

店舗：「ウルフギャング・ステーキハウス」国内5店舗 (六本木店/丸の内店/大阪店/福岡店/シグニチャー青山店)

内容：・スペシャルコースメニュー「Taste of Hawaii」(お一人様18,000円、2名様より)を提供

- ・バーエリアでのご飲食、またはテイクアウト限定で丼メニュー2種を提供
「アヒポキ丼」2,400円/「ロコモコ丼」1,800円

- ・ハワイアンカクテル3種を販売
「チチ」/「マイタイ」/「ピニャ・コラーダ」各1,800円

※価格はいずれも税・サービス料別

【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「Taste of Hawaii」提供メニューのご紹介（※価格は税・サービス料別）

期間：2020年9月1日（火）～30日（木）

コースメニュー「Taste of Hawaii」 お一人様 18,000 円（ご注文は2名様より承ります）

ハワイの伝統マグロ料理“ポキ”を含む前菜「シーフードブラッター」からハワイアンな食事のひとはスタート。

ワイキキ店オリジナルのトロピカルフルーツを加えたスペシャルサラダへと続き、もちろんメインはウルフギャングのシグニチャーでもある T ボーンステーキを。

締めデザートには、これまたハワイならではの一品を。

リコッタチーズをたっぷり使用し、ふんわりと焼き上げたパンケーキ生地、フレッシュフルーツとリコイソースをトッピングしたフルーツ & リコッタパンケーキが、ハワイ気分を最高潮に高めます。

- ・ アヒポキ & シーフードブラッター
（アヒポキ 2 種・シュリンプカクテル・ロブスターカクテル）
- ・ トロピカルチョップドサラダ
- ・ プライムグレード熟成 T ボーンステーキ
- ・ マッシュポテト
- ・ クリームスピナッチ
- ・ フルーツ & リコッタパンケーキ
- ・ コーヒーまたは紅茶



「アヒポキ丼」 2,400 円

※バーエリアでのご飲食、またはテイクアウト限定

アヒポキとは、ハワイ語でマグロ“アヒ”と、切身“ポキ”を意味する言葉を合わせた、食べやすい大きさに切ったマグロを味付けして食すハワイのソウルフード。

甘辛く仕上げた醤油ベースのオーソドックスな“ポキ”、食感も楽しいトピッコをアクセントにした“スパイシーポキ”、2 種のポキをアボカドとともにライスに乗せました。

それぞれの味わいを楽しむのもよし、豪快に混ぜてもよし、お好きなスタイルどうぞ。



「ロコモコ丼」 1,800 円

※バーエリアでのご飲食、またはテイクアウト限定

“プライムグレード”に格付けされた牛肉を使用した 280 グラムものパテを焼き上げたハンバーグに特製グレービーソースを合わせ、目玉焼きをトッピングしたボリューム満点のハンバーグ丼。ワイキキ店においてもランチメニューとして人気の一品です。



ハワイアンカクテル各種

「チチ」 1,800 円

「マイタイ」 1,800 円

「ピニャ・コラーダ」 1,800 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

◆「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

<ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー> ※新バージョンブランド

- ・青山店 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1F
11:30~23:30 (Food 22:30/Drink 23:00 LO)
TEL.03-5843-0822

◆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