

USDA 認定プライムグレードビーフ 100%のパティを使用したハンバーガーほか
計 6 種のオリジナルバーガーがランチタイム限定で登場

「ウルフギャング・バーガーマンス」

期間：2020年10月1日（木）～31日（土）11:30～14:30LO（大阪店 11:00～）

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、10 月の一か月間、ランチタイム（11：30～14：30LO、大阪店 11：00～）限定で、レギュラーメニューのクラシックバーガーに、期間限定のオリジナルバーガー5品を加えた計 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。なお、これらメニューはすべてテイクアウトでもお買い求めいただけます。



「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、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 1,500 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：2020年10月1日（木）～31日（土）11：30～14：30LO（大阪店 11：00～15：00LO）

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）

料理：USDA 認定プライムグレードビーフ 100%を使用したハンバーガーなど 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）	1,500 円
②「ニューヨークスタイル ベーコン&チーズバーガー」	2,400 円
③「ウルフイーバーガー」	1,500 円
④「コリアン ナムルバーガー」	2,000 円
⑤「ダック ブレスト&フォアグラバーガー」	2,400 円
⑥「ケイジャンサーモンバーガー」	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・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：2020年10月1日(木)～31日(土) 11:30～14:30LO (大阪店 11:00～15:00LO)

【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」 1,500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 ベーコン&チーズバーガー」 2,400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。



「ウルフィーバーガー」 1,500円

「プライムビーフ100% クラシックバーガー」をベースに、
パティにオニオンを混ぜ込んだバーガー。
ボリュームたっぷりながら、食感は軽めに、オニオンの香りと甘みを
さらに生かした一品に仕上げました。



「コリアン ナムルバーガー」 2,000円

プライムグレード100%ビーフパティ280gに、
ほうれん草と人参のナムルをサンド。
コチュジャンとゴマが香る韓国スタイルのバーガー。



「ダック プレスト&フォアグラバーガー」 2,400円

フォアグラ採取のために育てられた鴨の胸肉“マグレカナール”をパティにし、
フォアグラテリーヌを詰めて焼き上げたリッチなバーガー。
世界最高峰ともいわれる鴨胸肉の、濃厚な味わいを楽しめます。



「ケイジャン サーモンバーガー」 1,800円

ノルウェーサーモンをパティにし、ケイジャンスパイスで味付けしてグリル。
ピリッと辛みのアクセントを利かせたフレッシュトマトサルサとともにサンドしました。
身厚でジューシーなサーモンをバーガースタイルでお楽しみください。



【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」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