

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：2020年12月19日（土）～25日（金）

ニューヨーク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、12月19日（土）～25日（金）の期間限定で、クリスマス・スペシャルコース（お一人様18,000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、ロブスターなど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。



※左・コースの前菜、ステーキ、サイドディッシュは2名様分/右・シグニチャー青山店 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」販売概要

期 間：2020年12月19日（土）～25日（金）

コース名：クリスマス・スペシャルコース

価 格：18,000円（税・サービス料別） ※価格は、1名様のものになります。オーダーは2名様より承ります。

内 容：【前菜】シーフード プラッター

（ロブスターカクテル、ジャンボシュリンプカクテル、クラブミート、ボタンエビ、アワビ）

【スープ】ビーフバリー

【ステーキ】プライムグレード熟成 T-BONE ステーキ

【サイドディッシュ】マッシュポテト、クリームスピナッチ

【デザート】クリスマス デザート

（ニューヨークチーズケーキ、木苺のシャーベット、季節のフルーツ、“シュラッグ”ホイップクリーム）

コーヒー または 紅茶

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）

【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)



シグニチャー 青山店 外観



シグニチャー 青山店 店内

◆ 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

