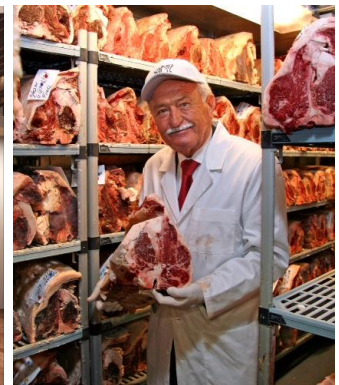




ニューヨーク、ワイキキ、ビバリーヒルズで大人気のドライエイジング・プライム・ステーキ
「ウルフギャング・ステーキハウス by ウルフギャング・ズウィナー」が西日本初出店
2015年4月下旬 大阪「ルクア イーレ」10階



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』は、西日本初出店として、2015年4月下旬に大阪・梅田の商業施設「ルクア イーレ」10階に「ウルフギャング・ステーキハウス by ウルフギャング・ズウィナー大阪」をオープンします。

ウルフギャング・ステーキハウスは、名門ステーキハウスで長年活躍したウルフギャング・ズウィナーが独立して2004年ニューヨークに創業。アメリカのセレブやハリウッドスターに愛され、多くの美食家をうならせる“極上ステーキハウス”として大人気となり、現在はニューヨーク4店舗をはじめ、ワイキキ店、マイアミ店、ビバリーヒルズ店、六本木店、丸の内店を展開。4月下旬にオープンする大阪店は第10号店、国内第3号店となります。

国内1号店の六本木店は、2014年2月オープンと同時に爆発的な人気を集め、178席の大箱ながら開業から10ヶ月が経過した現在もディナー予約は1ヶ月待ちの状態が続き、待望の2号店として2014年12月にオープンした丸の内店も即人気沸騰、六本木店同様にディナー予約は1ヶ月待ちの状態となっています。

◆ “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、アメリカ農務省（USDA）の8段階の格付けで最上級品質とされ、アメリカ産牛肉全体の5%未満にしか与えられない「プライムグレード」の認定を受けた希少な牛肉のみを冷凍することなくチルドで輸送し、専用の熟成庫で28日間を目安にドライエイジングします。赤身肉は熟成が進むと、肉自体が持つ酵素の働きで肉質が柔らかくなり、旨み成分であるアミノ酸が増してゆきます。この長期乾燥熟成によって柔らかい食感と旨味が増した肉を、表面の約1/3をそぎ落したうえで厚切りにして、900℃のオーブンで焼き上げます。ジューっという豪快な音を立てながら熱々の皿に乗せてサーブされるステーキの迫力はまさに圧巻。その焼きあがり、表面はカリッと香ばしく、中からはジュワッと肉汁がたります。中でもフィレとサーロインの2種類の部位が楽しめるプライムステーキが看板メニューです。他にはフィレ、サーロイン、リブアイをご用意。ロブスター、サーモン等のシーフードもお楽しみ頂けます。



プライムステーキ (2名様用)



リブアイステーキ



プライムフィレミニオン



ラムチョップ



ライブロブスター3ポンド



シーフードプラッター



アトランティックサーモン



鮭のタルタル



ウルフギャングサラダ



シズリングベーコン



ジャーマンポテト



クリームスピナッチ/マッシュポテト

◆ステーキの脇役も充実

ウルフギャング・ステーキハウスでは、アペタイザーやサイドディッシュなど、ステーキ以外のメニューも充実しています。「シズリング・ベーコン」は、程よく脂ののった厚切りで、まさに絶品。サイドアイテムには「マッシュポテト」と「クリーム・ソテード・スピナッチ」が人気、ステーキとの相性は抜群です。



◆クラシック・エレガントなインテリア

店内は、極上ステーキを味わう“至福の時”を過ごすに相応しい格調高くエレガントな空間です。ファサードは黒い重厚な壁面に上質なボルドー色のテントが目を引き、レセプションとバーカウンターは華やかさと落ち着きが同居した佇まい。ダイニングホールでは天井のダイナミックなシャンデリアがゲストをお迎えします。ガラス張りのウォークイン・ワインセラー、テーブルクロスと革張りのソファ、それら全てがスペシャリティな世界観を演出します。(上部写真、左側2点は六本木店、右側2点は丸の内店)

◆ウルフギャング・ステーキハウス by ウルフギャング・ズウィナー大阪 概要

開業日： 2015年4月下旬

所在地： 大阪市北区梅田3-1-3 ルクア イーレ10階 TEL.06-6151-1412

Website: <http://wolfgangssteakhouse.jp/>

facebook: <https://www.facebook.com/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： 内田 uchida@wdi.co.jp 玉城 j-tamaki@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9F 電話：03-3470-5307