



本場 NY の味とボリュームで楽しめる熟成ステーキ 3月14日（月）九州初上陸！

『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

内観・外観写真を公開

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』の新店『福岡店』が、3月14日（月）17:00「グランド ハイアット 福岡」1F に九州初進出としてグランドオープンします。



「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、ステーキの全てを知り尽くしたウルフギャング・ズウィナー氏が独立し2004年NYに創業。現在はアメリカNYを中心に10店舗、韓国に1店舗を展開。日本では2014年2月オープンの六本木店を皮切りに、丸の内店、大阪店の3店舗を展開。

■『ウルフギャング・ステーキハウス 福岡店』3月14日（月）17:00 開業

所在地：福岡市博多区住吉1-2-82 グランド ハイアット 福岡 1F

営業時間：11:30～23:30 (Food 22:30 LO/Drink 23:00 LO)

電話予約：092-292-1651

WEB予約：www.opentable.jp/rest_profile.aspx?rid=26123&restref=26123

席数：130席 (ダイニング98席/個室23席/バー9席)

公式HP：<http://wolfgangsteakhouse.jp/>



看板メニューの一つ
『プライムステーキ』

◆『ウルフギャング・ステーキハウス』 特徴◆

●最高級品質「プライムグレード」を店内の専用熟成庫で熟成

米国農務省がアメリカで流通している牛肉のうち約 3%しか認定しない最高級品質「プライムグレード」の牛肉のみを使用。

冷凍せずチルドで空輸した牛肉を、店内の専用熟成庫で約 28日間を目安に適正な温度・湿度管理の下ドライエイジングを行います。

熟成された肉は、タンパク質が旨味のもととなるアミノ酸に変化し、肉質も柔らかく仕上がります。



創業者 ウルフギャング・ズウィナー
専用熟成庫の様子

●品質と熟成だけでなく“焼き”にもこだわった極上ステーキ

ドライエイジングによって旨味が増し、肉質が柔らかくなった肉を、お客様にご提供のお皿ごと 900℃のオーブンで一気に焼き上げます。

食欲をかき立てるジューという音と共に、熱々の皿に乗せてサーブされるステーキは迫力満点。

焼き上がりは表面をカリッと香ばしく、断面は肉の旨味と肉汁が閉じ込められたきれいなピンク色。口に運べば、熟成の香ばしい香りと肉汁がいっぱいに広がります。



900℃のオーブンで焼いている様子

●NYを彷彿とさせる、クラシック・エレガントなインテリア

店内は、まるでNYやハワイの店舗にいるかのような雰囲気、極上ステーキを味わう“至福の時”を過ごすに相応しいエレガントな空間です。エントランス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です。

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、約 300 種類・約 1,000 本を収めるガラス張りのワインセラーや、テーブルクロス、革張りのソファなどの全てがお客様の特別なひと時を演出します。

【東京 六本木店】



【東京 丸の内店】



【大阪店】



NY タイムズスクウェア店



ハワイ ワイキキ店



カリフォルニア ビバリーヒルズ店



◆『ウルフギャング・ステーキハウス』代表メニュー◆

【SEAFOOD/SOUP&SALADS/APPETIZERS】 NYのレシピそのままの、ボリュームある前菜をお楽しみいただけます。



シーフードプラッター
4,800円



フレッシュオイスター (6ピース)
3,000円



鮭のタルタル
2,500円



ロブスタービスク
1,700円



“ウルフギャング”サラダ
1,800円



シズリング ベーコン
700円

【STEAK】 28日間を目安にドライエイジングされた“赤身の肉そのものの味”をワイルドにお楽しみいただけます。



プライム ステーキ 2名様用
16,000円



プライム ニューヨークサーロインステーキ
8,000円



プライム リブアイステーキ
9,400円

【SIDES】 マッシュポテトやクリームスピナッチをステーキのソース代わりにして食べる、アメリカン・スタイルがおすすめ。



マッシュポテト/クリームスピナッチ
1,200円/1,400円



フライドオニオンリング
1,200円



ロブスターマクンチーズ
1,600円

【LUNCH】 熟成肉の味わいを気軽にお楽しみいただけます。 ※11:30~14:30 L.O. (大阪店 11:00~)



ロココ
1,800円



プライムリブ
5,800円



ステーキサンドウィッチ
2,800円

【本件に関する報道関係者様からのお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307

広報：玉城(たまき) j-tamaki@wdi.co.jp 内田 uchida@wdi.co.jp