



九州初上陸！ 本場 NY の味とボリュームで楽しめる熟成ステーキ

新店『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』福岡店

2016年3月14日（月）17：00「グランド ハイアット 福岡」1Fに開業！

2月15日（月）11：00 予約受付開始！

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』が九州初上陸として、3月14日（月）17：00「グランド ハイアット 福岡」1Fにグランドオープンします。オープンに向け、2月15日（月）11：00よりお電話で予約受付を開始します。



「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。NYで1号店を開業して以来、“極上ステーキハウス”として、アメリカ中のセレブリティや美食家をうならせています。

海外では、本国アメリカNYを中心に10店舗、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。各店とも、ディナータイムの予約が約1ヶ月先まで取りにくい程多くのお客さまからご愛顧をいただいています。

「ウルフギャング・ステーキハウス」一番の強みは、店内に設けた専用熟成庫。アメリカで流通している牛肉のうちの約3%しか認定されない最高級品質“プライムグレード”のUSビーフを毎週空輸し、約28日間を目安に適正な温度・湿度管理で、目の行き届く環境で“ドライエイジング”しています。

◆『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』

開業日： 2016年3月14日（月）17：00

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

T E L： 092-292-1651 ※2/15（月）11時からご予約を承ります。

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

席 数： 130席 (ダイニング98席/個室23席/バー9席)

公式HP： <http://wolfgangssteakhouse.jp/>

Facebook： <https://www.facebook.com/wolfgangssteakhouse.jp>



創業者ウルフギャング・ズウィナー氏

◆『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。



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

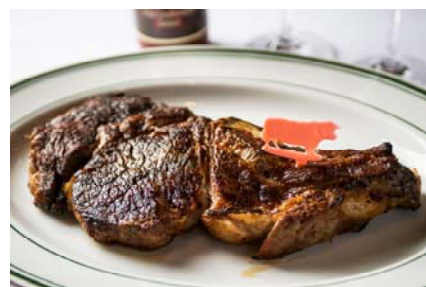
【STEAK】 28日間を目安にドライエイジングされた“赤身の肉そのものの味”をワイルドにお楽しみいただけます。



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



ロブスターマックンチーズ
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~)



ココモ
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