



NEWS RELEASE

2009年2月18日

最高級ドライエイジドステーキを堪能できる NYのウルフギャングズ・ステーキハウスがハワイ初上陸

ニューヨークをはじめ、ビバリーヒルズやマイアミで人気の「ウルフギャングズ・ステーキハウス (Wolfgang's Steakhouse by Wolfgang Zwiener)」が2月13日、ロイヤル・ハワイアン・センターC館3階にオープンしました。

同店は、ニューヨークで一番のステーキハウスといわれている「ピーター・ルーガー」に長年携わってきたウルフギャング・ズウェイナー氏が独立創業したステーキハウスのハワイ1号店で、最高級のドライエイジドステーキ(熟成ステーキ)が味わえます。

ウルフギャングズ・ステーキハウスには、オアフ島の他レストランにはない、温度・湿度を管理しながら乾燥熟成させる「ドライエイジングルーム」があり、数週間ドライエイジング製法により熟成されたステーキ肉は、柔らかい食感と肉本来のうまみが一層引き立ちます。牛肉は米農務省のUSDA認定1位を獲得した骨付きの高級霜降り肉のみを使用。ニューヨークステーキのほか、ロブスター、オイスター、ジャンボシュリンプカクテルなどといったシーフードのメニューも揃い、アペタイザーやサラダ、サイド・ディッシュも充実しています。

ワイキキ店の内装は、ニューヨーク店を踏襲した高級木材のフローリングにマホガニーのインテリアをベースとし、全面ガラスの天井と壁面で、ハワイらしい明るく高級感のあるデザインになっています。店内のワインセラーには、厳選されたバラエティ豊富なレーベルが並び、店内にはメインダイニングルームに加え、20人から60人までのパーティを予約できるプライベート・ルーム2部屋も併設されています。

Wolfgang's Steakhouse by Wolfgang Zwiener (ウルフギャングズ・ステーキハウス)

所在地:ロイヤル・ハワイアン・センター Cビル3階

電話:(808) 922-3600

ウェブサイト: www.wolfgangsteakhouse.com

営業時間:日曜から木曜までは午前11:30から夜10:30まで、金曜と土曜は午前11:30から夜11:00まで営業
サタデー&サンデーブランチは土曜と日曜の午前11:00から午後3:30まで

ロイヤル・ハワイアン・センターについて

ロイヤル・ハワイアン・センターは、ワイキキの中心部カラカウア通りの3区画にわたって広がる4階建てのワイキキ最大のショッピング・エンターテインメント複合施設です。1979年の創業以来初の全面リニューアルを2008年夏に終え、高級ブティックや人気ブランド、ハワイならではのユニークなお店など、110店もの多彩なショップやレストラン、エンターテインメントが揃う新しいワイキキのランドマークに生まれ変わりました。ワイキキ最大のグリーン・スペース“ロイヤル・グローブ”は、旅行者がハワイの文化に触れ、住民とともに様々なエンターテインメントを楽しめる集いの場となっています。同センターはハワイの子供たちの教育を推進するカメハメハ・スクールズによって所有されています。詳細については、ロイヤル・ハワイアン・センターのホームページ

www.RoyalHawaiianCenter.com/jpをご覧ください。

本資料に関するご質問およびご取材につきましては、下記までお問い合わせください。

Toby Tamaye
AT Marketing
Tel. (808) 596-2780
Fax. (808) 596-2781
Email: ttamaye@at-marketing.net

島 有希子
AT Marketing
Tel. (808) 387-3733
Fax. (888) 746-6727
Email: ashima@at-marketing.net