

～アカデミー賞公式シェフ プロデュース～
「ウルフギャング・パック」ブランド

岩手県産“清流鶏”など厳選素材を最高の焼き加減・味付けでご提供 「GRILLED FAIR（グリルフェア）」開催

2014年3月1日（土）より都内5店舗にて

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社ダブリューピーシャジャパン（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：小柳直之）は、2014年3月1日（土）より「ウルフギャング・パック カフェ」、「ウルフギャング・パック EXPRESS」「ウルフギャング・パック PIZZA BAR」5店舗にて「GRILLED FAIR（グリルフェア）」を開催いたします。

本フェアでは、厳選された鶏肉・豚肉・牛肉・魚を使用し、それぞれの素材が一番美味しくなる焼き加減・味付けでご提供いたします。

【ウルフギャング・パック「GRILLED FAIR（グリルフェア）」概要】

■開始日：2014年3月1日（土）

■実施店舗：「ウルフギャング・パック カフェ」 六本木ロアビル店
池袋店
「ウルフギャング・パック EXPRESS」 大手町ビル店
原宿竹下通り店
「ウルフギャング・パック PIZZA BAR」 赤坂アークヒルズ店 （全5店舗）

■メニュー：



【岩手県産“清流鶏”】
1,900円

香ばしく焼き上げたチキンとスチームベジタブルをさっぱりとしたスカリオンソースとピンクペッパーでお楽しみください。



【米国産ポークチョップ】
2,400円

骨付き黒豚ロースにハニージンジャーソースを、アップルアンディープサラダとの相性も抜群です。



【Tボーンステーキ】
4,800円（450g UP）

レモンを多めに絞ってお召し上がりください。付け合せの「インカの日覚め」はディープフライし、チャイプクリームで仕上げました。



【メカジキのプロシエット】
1,800円

トマトサルサ、ガラムマサラ、トリュフバルサミコの3種のソース、グリルベジタブルもついてヘルシーな一品。

～本件に関するお問い合わせ先～

コロワイド 担当：稲葉
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

《ウルフギャング・パックとは》

1949年オーストラリア生まれ。
 モナコのオテル・ド・パリ(Hotel de Paris)やパリのマキシム(Maxim's)といった三ツ星レストランで修業後、1982年、ハリウッドのサンセット・ブルバードにスパゴ(Spago)をオープン。その後も数々の店をオープンさせていく傍ら、アカデミー賞授賞式のディナーにおける料理の総責任者を務める。
 その他、自ら出演する料理番組が2002年にエミー賞を受賞するなど、現在もアメリカを代表するスターシェフの1人である。



アメリカ最新ブランド「PIZZA BAR」2013年11月25日OPEN!!

パック氏の代名詞と呼ばれるデザナーズピザやピザ生地を使用したオリジナル料理、米国产牛・豚肉や農家直送野菜や産地指定の国産鶏など素材にこだわったカリフォルニアフュージョン料理の数々をお楽しみいただけます。店内は外国人のお客様を中心に、毎日大盛況です。



- 所在地 : 〒107-6090
東京都港区赤坂1-12-32アーク森ビル1F
- 電話番号 : 03-5575-2100
- 営業時間 : 11:00~23:00 (L.O.22:30)
(※ランチ 11:00~17:00)
- 席数 : 166席
- 面積 : 353.1平米

《ウルフギャング・パックカフェ、エクスプレス、PIZZA BAR 店舗》



WOLFGANG PUCK Restaurant & Café

- ・六本木ロアビル店 東京都港区六本木5-5-1 六本木ロアビル 1F
- ・愛知芸術文化センター店 愛知県名古屋市東区東桜1-13-2愛知芸術文化センター 10F
- ・池袋店 東京都豊島区東池袋1-21-13 ORE池袋12F

WOLFGANG PUCK EXPRESS

- ・大手町ビル店 東京都千代田区大手町1-6-1 大手町ビルB2F
- ・原宿竹下通り店 東京都渋谷区神宮前1-17-1 義富ビル 1F

WOLFGANG PUCK **PIZZA | BAR**

- ・赤坂アークヒルズ店 東京都港区赤坂1-12-32アーク森ビル1F

～本件に関するお問い合わせ先～

コロワイド 担当：稲葉
 TEL : 045-274-5984 FAX : 045-274-5977