

～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～

アカデミー賞授賞式ディナーで毎年提供される 「スペシャルメニュー」2品を期間限定で提供

＜2014年8月15日（金）より4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ジャパン（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：四方田豊）は、2014年8月15日（金）より「ウルフギャング・パック レストラン&カフェ」、「ウルフギャング・パック PIZZA BAR」の計4店舗にて、アカデミー賞で毎年提供されている「スペシャルメニュー」を期間限定で提供いたします。

アカデミー賞公式シェフ、ウルフギャング・パック氏のオリジナルレシピによって作られる、アメリカVIPに20年間愛され続ける味を本機会にお楽しみください。

【ウルフギャング・パック「スペシャルメニュー」概要】

■開始日：2014年8月15日（金）

■実施店舗：「ウルフギャング・パック レストラン&カフェ」六本木ヒルズ店

池袋店

愛知芸術文化センター店

赤坂アークヒルズ店

（計4店舗）

■メニュー：

【天然本マグロのスパイシータルタル
味噌とゴマのカップ包み（3P）】



本マグロをマヨネーズベース
のスパイシーなソースで和え、
水あめと味噌をベースにした
カップで包みました。

1,800円（税抜）
※1P追加 / 600円（税抜）

【ラムチョップのグリル
ミントとシラントロのヴィネグレット】



溜り醤油とメイプルシロップ
でマリネしたラムチョップを
グリル、マッシュポテトとケ
チャップマニスで炒めた野菜
とともに。

2,900円（税抜）



＜ウルフギャング・パック＞

1949年オーストラリア生まれ。

モナコのオтель・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
パーゴ(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。

～本件に関するお問い合わせ先～

コロワイド東日本 広報担当：稻葉

TEL : 045-274-5984 FAX : 045-274-5977