

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2026年4月9日
名古屋観光ホテル

東海エリア初出店「ウルフギャング・ステーキハウス」 2026年9月、名古屋観光ホテル内にグランドオープン

2026年度、「時を紡ぎ、未来を編む～Bridging the past, building the future.～」をコンセプトに掲げる名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目19番30号、総支配人 中神章裕）では、食の発信地として新たに、ニューヨーク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、東海エリア初となる出店が2026年9月に決定いたしました。（運営：株式会社 Wolfgang's Steakhouse JAPAN）

米国農務省が最上級品質“プライムグレード”に格付けした希少なアメリカ牛による“品質、熟成、焼き”にこだわった極上のステーキをはじめ、本格的なシーフードメニューや世界各国から集めた1000本以上のワインをバラエティ豊かに用意、格調高くエレガントな空間でお楽しみください。



■「ウルフギャング・ステーキハウス 名古屋店」概要

開 店 日：2026年9月（予定）

出 店 場 所：名古屋観光ホテル 1階

ホームページ：https://wolfgangsteakhouse.jp/

■「ウルフギャング・ステーキハウス」の“品質、熟成、焼き”にこだわった極上ステーキ

「ウルフギャング・ステーキハウス」では、米国農務省が最上級品質“プライムグレード”に格付けした希少な牛肉のみを使用。冷凍せずにチルドで仕入れた肉を 28 日間、店内の専用熟成庫で一定の温度・湿度管理によりドライエイジング。長期乾燥熟成によって旨味と柔らかさが増した赤身肉を厚切りにして、900°Cのオーブンで一気にお皿ごと焼き上げ、お客様のテーブルまでそのままサーブします。

日本国内においては、六本木店、丸の内店、大阪店、福岡店に加え、25 年 9 月に最新店舗として高輪店がオープン。また、新たなブランドとして、よりラグジュアリーな「シグニチャー」を青山に、「鉄板で楽しむ、ウルフギャング・ステーキハウスの“品質、熟成、焼き”にこだわった極上ステーキ」をコンセプトにした「Teppan」を銀座に展開しています。



■名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦 1-19-30）

名古屋観光ホテルは、1928 年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし、1936 年 12 月 16 日に開業をしたホテルです。その後、1972 年 12 月、当時名古屋一の高さ（81.5 m）を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして、新館営業を開始し、2026 年 12 月 16 日には開業 90 周年を迎えます。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



■エスパシオエンタープライズ株式会社（本社：名古屋市中区錦 1-19-30 名古屋観光ホテル内）

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021 年 7 月 1 日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。

現在は、名古屋観光ホテルの他、「エスパシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍」を 2024 年 7 月箱根に開業、2025 年 10 月 1 日、ESPACIO ホテルグループ 3 施設目の「エスパシオ ナゴヤキャッスル」を開業し、国内・海外より多くのお客様を迎えています。

<https://www.espacioenterprise.com/>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

■ウルフギャング・ステーキハウスに関するお問い合わせ
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 大林
Mail : ohbayashi@wdi.co.jp

■名古屋観光ホテルに関するお問い合わせ
名古屋観光ホテル 販売企画課 越智
TEL : 052-231-8090
Mail : pr-marketing@espacioenterprise.com

※当プレスリリースの内容は 2026 年 4 月 9 日現在の情報です。イメージ画像の内容や提供サービスなどは変更する場合がございます。