

Live, Love, Eat! 一流の料理を味わえる、 地域密着のレストラン

「最上の素材を完璧な料理に仕立てる、それは至福の行為である。」

アカデミー賞アフターパーティー担当シェフが贈る、味の冒険へようこそ！

Service

ウルフギャング・バック PIZZA BAR アレア品川店 について



当店は、アカデミー賞受賞者のアフターパーティーを担当する料理人、ウルフギャング・バック氏がプロデュースしたレストランです。彼が考える数々の料理、その味をぜひご堪能いただけたらと思います。素材の品質、味わいはさることながら、盛り付けにもご注目を。盛り付けのセンスの高さは、彼がアカデミー賞で抜擢された要素の一つでもあります。ウルフギャング・バック氏の言葉の一つに、”Happy guests return. (幸

せなお客様は再来店する)”というものが 있습니다。お客様に料理を召し上がっていただくだけでなく、何か一つ「感動」を持って帰っていただくことがコンセプトです。経験と実績のあるシェフたちが一品一品こだわった料理に、心地よく上質なサービスを添えて、素晴らしいひと時を過ごしていただきたい。そのために、お客様だけでなく、スタッフにも楽しく働いてもらえるお店作りを心掛けています。

Voice

お客様への想い

ありがたいことに、多くのお客様に当店をリピートしていただいております。以前は会社帰りの方がほとんどでしたが、近年は懇親会、パーティー、近隣企業様の貸切など、団体でのご予約が増えています。また、土日にはお子様連れのお客様も多く、地域の方々にさまざまなシーンでご活用いただけるお店になりました。レストランがあまり多くない品川で、当店を選んでいただけることに感謝しながら、更にサービスに力を入れてまいります。ランチメニューやキッズメニューなど、新たな取り組みにもご期待ください。初来店のお客様も大歓迎です。ご利用の際は、早めのご予約をお願いいたします。14:30～16:00は電話が繋がりにくい場合がありますので、なるべく避けていただければと繋がりますと思います。地域にますます愛されるお店となるよう、ウルフギャング・バック氏の思いを込めた料理をご用意し、皆様のご来店を心よりお待ちしております。



ウルフギャングバック PIZZA BAR
照井店長

ウルフギャング・バック
PIZZA BARの
詳しい情報はこちらから！



Wolfgang Puck (ウルフギャング・バック)

1949年生まれ、オーストラリア出身。14歳で料理の道に入り、17歳でフランスへ。数々の星つきレストランで修行した後、1973年に渡米。フレンチやイタリアンを取り入れたフュージョン料理が話題に。現在は、全米に50以上のレストランを展開。アカデミー賞受賞後のパーティー総責任者を歴任するかたわら、チャリティーオーガナイザーとしても有名。



ウルフギャング・バック PIZZA BAR のおすすめ

1
シノワチキンサラダ
[レギュラー] ¥600 [ラージ] ¥1,000
鶏胸肉と数種類の野菜を使った、ヘルシーかつ食べ応え満点のサラダ。

2
ウルフギャングスモークサーモン
セレブバージョン ¥3,300
アカデミー賞受賞者のアフターパーティーで提供されるスペシャルティ。たっぷりのスモークサーモンにいくらをトッピングした贅沢な一枚。

3
米国産牛リブアイステーキ
¥4,350
ステーキに最適な、旨味あふれるリブアイを250g使用。ガーリックソースとハーブバター、マッシュポテトを添えて。

4 WPアメリカンバーガー ¥1,550
ビーフ100%パティ・トマト・グリルレタス・アーリーレッドスライスと2種の特製ソースを使用した、ボリュームなハンバーガー。