

ウルフギャング・バック PIZZA BAR

【アレア品川1F】
03-5783-5159WOLFGANG PUCK
PIZZA BARウルフギャング・バック
PIZZA BARの
詳しい情報はこちらから！釜焼きピッツァとビーフの旨み！
さあ、食を通じた「感動」の旅へ。アカデミー賞公式シェフが贈る、アメリカンスタイルの創作レストラン。
世界が誇る本格の味を、心ゆくまでお楽しみください！

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するレストランです。彼が大切にしている "Happy guests return. (幸せなお客様は再来店する)" という言葉のもと、メニューを通じて「感動」を味わっていただけるようなお店作りを目指しています。素材の品質、味わいはさることながら、彼が考案した料理の美

しさにもご注目ください。盛り付けのセンスの高さは、彼がアカデミー賞の料理人に抜擢された理由の一つでもあります。経験と実績のあるシェフたちが腕を振るった料理と団欒のひとときをお楽しみいただけるよう、落ち着きのある心地よい接客を心がけています。ご要望には極力お応えいたしますので、特別な機会に、ぜひウルフギャング・バックへお越しください！

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。



Voice

お客様への想い

当店のおすすめポイントは、何より駅から近いこと。130席の広々とした空間と使いやすい半個室で、団体・貸切・ベアやファミリーなど、幅広いお客様にご利用いただいております。そして、特におすすめなのがピッツァです。自慢のピザ窯で焼き上げた、本格の美味しさをご堪能ください。その他、牛肉100%のパティを使ったハンバーガーや、本場シェフが考案した季節のメニューなどもお楽しみいただけます。ご利用の際には、ご予約をお早目に。ウルフギャング・バック氏の思いを込めたお料理で、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
桑名マネージャー

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
¥1,190

オリジナルドレッシングに鶏むね肉と数種類の野菜を混ぜ合わせたサラダ。

2
ウルフギャングスモークサーモン
¥3,590

本場米国のアカデミー賞・アフターパーティーで提供されるスペシャルティ。

3
米国産アンガスビーフ
リブアイステーキ (250g)
¥4,490

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た旨味あふれる赤身肉。

4
WPアメリカンバーガー
¥1,690

ビーフ100%パティに2種の特製ソースを使用したハンバーガー。



広々とした空間と半個室で、団体・貸切・ベア・ファミリーの皆様にご利用いただけます。



店内厨房のピザ窯で焼き上げた自慢のピザをお楽しみください。