

PRESS RELEASE

報道関係者各位



BALNIBARBI

2018年8月吉日
株式会社 バルニバービ

三越前駅直結・「三井ガーデンホテル 日本橋プレミア」1F&B1F 個性的な3店舗が誕生！
レストラン&カフェ・バー レストラン&バー 中華・鉄板&卓球バー
「SALONE VENDREDI」 「Locanda MEAT & ITALY」 「RIBAYON ATTACK」
9月13日（木）グランドオープン！

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)は、2018年9月13日（木）に新たに誕生する複合施設「OVOL日本橋ビル」において、レストラン&カフェ・バー「SALONE VENDREDI（サローネ ヴァンドルディ）」、レストラン&バー「Locanda MEAT & ITALY（ロカンダ ミート&イタリア）」、中華・鉄板&卓球バー「RIBAYON ATTACK（リバヨン アタック）」の3店舗を同時オープンいたします。

■日本橋を“もっと大人が遊べる街に” 日本橋をより面白くする3店舗が誕生！

<http://ugomeku.tokyo/>

OVOL日本橋ビル

オフィス、ホテル、商業店舗からなる複合施設。

<https://www.kamipa.co.jp/news/20180705/10646/>

SALONE VENDREDI

- 業態：レストラン&カフェ・バー
- 席数：130席（店内 90席 テラス 40席）予定
- URL：<http://salone-vendredi.jp>



Locanda MEAT&ITALY

- 業態：レストラン&バー
- 席数：160席
- URL：<http://meatanditaly.jp>



RIBAYON ATTACK

- 業態：中華・鉄板&卓球バー
- 席数：150席
- URL：<http://ribayonattack.com>





SALONE VENDREDI
LOUNGE, CAFE & BAR サローネ ヴェンドレディ

サローネ ヴェンドレディはイタリア語で“金曜日のサロン”
ビジネスの打ち合わせ、買い物帰りのティータイム、日本橋の街に介する人々にとって使い勝手
のいい、開かれたパブリックスペースを背景にした全130席のサロンレストラン。

インテリア

一面ガラス張りのファサードからは中央通りを行きかう人々を望み、日々心地よい音楽にふれるグランドピアノを囲むビッグソ
ファは大人のラグジュアリーシート。日本橋の欄干（らんかん）と提灯を配したサロン席は、モダンな江戸の情緒感を演出しま
す。古き良き東京の成熟した文化と大人の色彩が交わり合い、多様な人々が集い、交流できる大人の社交場の誕生です。



ランチメニュー

料理はホテルのゲートウェイとして多様なシーンに対応し、一日を通していつでも食事ができるオールデイメニューを揃える。



ヴェンドレディランチ 2,400円

たっぷり野菜の食べるスープ

国産牛イチボのロースト赤ワインと胡椒のソース

焼き立てカンパーニュ/コーヒーor紅茶



ケールシーザーサラダ 1,400円

(カンパーニュ、プティスープ付き)



クラブハウスサンド

ヴェンドレディスタイル 1,800円

(プティスープ付き)

※ランチメニューは税込です

ディナーメニュー



サラダ ニソワーズ 1,500円



サロンドブリュスケッタ 900円



国産牛イチボのローストビーフ 2,800円



シャルキュトリープレート 1,800円



バターミルクチキンフリット 1,200円



熟成骨付き仔羊のロースト 2,600円

Hors d'oeuvre

- ・オリーブマリネ 650円
- ・パテドカンパーニュ 900円
- ・優味豚のポークリエット 800円
- ・シュリンプ&ポテト 1,200円
- ・エビグラタン 1,300円
- ・淡路産牛ささみのミキューイ 西洋山葵のグリヴィッシュソース 1,450円
- ・本日鮮魚のカルパッチョ 平岡さんのレモンと海人の藻塩 1,500円

Salad

- ・ケールシーザーサラダ 1,200円

Pizza

- ・イベリコベジョータチョリソディアボラ 1,400円



カフェメニュー



クラシックプディング 850円



季節のフルーツショートケーキ 1,000円



サロンドパフェ (ピーチメルバ風) 1,850円



瀬戸内産濃厚レモンシャーベットの
ティーフロート 900円



クラシック
コーヒーフロート 800円

- ・ブレンドコーヒー 600円
- ・カフェオレ 700円
- ・クリーム・ド・ココア 750円
- ・ダーズリンティー 700円
- ・ロイヤルミルクティー 850円
- ・凍頂烏龍茶 700円
- ・ローズヒップ ピーチティー 800円
- ・自家製ジンジャーレモネード 850円
- ・自家製オレンジビネガーソーダ 900円 など

※カフェメニュー、ディナーメニューは税抜です

素材を活かしたど真ん中のイタリア料理と肉職人が厳選した最高の極め肉のグリルを提供する全160席のカジュアルシックレストラン。

インテリア

伝統的なイタリア食堂からインスピレーションを受け、美味しい香りに包まれたイタリアマンマの台所を思わせる暖かみを与える木の質感と、モダンファニチャーを組み合わせた大人のためのカジュアルで寛ぎ感あふれる空間。階段下には1階からの光が差し込み、パティオを思わせる天井の高い開放的な席もご用意。



ランチメニュー

料理は専用の薪窯と鉄板グリルで焼き上げる肉料理と、郷土料理としての美味しさや楽しさを存分に堪能できる素材を活用したど真ん中イタリアンメニューの数々。イタリアの空気感と非日常な高揚感を創出できる「肉料理」と「イタリア」の組み合わせをお楽しみいただけます。

- ・日替わりメインプレートセット 950円
(スープ、パンorライス付き)
メイン料理とサラダのワンプレート
- ・日替わりパスタランチセット 1,000円
(サラダ、パン付き)



炭火焼きハンバーグランチセット 1,400円
(スープ、パンorライス付き)



週変わり生パスタランチセット 1,200円
(サラダ、パン付き)



本日のチャコール焼き ASK!
(サラダ、スープ、パンorライス)

特製グリルで焼き上げる
「ロカンダ ミート&イタリアー」厳選の
極め肉180gをリーズナブルに食べられる
ランチプレート

ディナーメニュー

—薪火GRILL—

特製グリルで焼く、選りすぐりのお肉をご用意！
厳選肉の量り売り 180g～

- ・US産ブラックアンガス牛 ザブトン 13円/g
- ・三重県産 黒毛和牛 リブローズ 23円/g
- ・熊本県産 あか牛 サーロイン 25円/g

- ・骨付きリブローズ「トマホーク」1kg 8,800円
- ・US産ブラックアンガス牛の
Tボーンステーキ 870g 9,800円

- ・スルメイカ 1,200円/杯
- ・岐阜県産 鮎 500円/尾
- ・徳島県産ジャンボ椎茸 500円

■CONTORNI

- ・ローズマリーポテト 500円
- ・クリスピーポテト 600円
- ・ほうれん草のバターソテー 650円
- ・インゲン 700円
- ・ルッコラサラダ 650円



熊本県産 あか牛 サーロイン 25円/g



スルメイカ 1,200円/杯



三重県産 黒毛和牛 リブローズ 23円/g



徳島県産ジャンボ椎茸 500円

■ANTIPASTI

- ・本日のクロスティニーニ 650円
- ・ローストビーフのタルタル カルネクルーダ仕立 1,400円
- ・ブッラーチーズとフルーツマトのカプレーゼ 2,400円
- ・本日鮮魚のカルパッチョ 1,400円
- ・ロメインレタスとケール、米艶卵のシーザーサラダ 1,200円

■ANTIPASTI CALDI

- ・本日のフリットウーラ 1,300円
- ・タコとキノコのアヒージョ 850円
- ・トリッパと“ンドウイヤ”のトマト煮込み 1,100円
- ・季節野菜のスチーム焼き 850円

■PRIMI PIATTI

- ・ポルチーニ茸の入ったボローニャ風ミートソース 1,400円
- ・パンチェッタと米艶卵のカルボナーラ スパゲッティ 1,500円
- ・ペスカトーラ リングイネ 2,000円

■SECONDI PIATTI

- ・本日鮮魚の香草焼 3,000円～
- ・アクアパッツァ 3,000円～



トマトガーリックトースト 600円



アフエッタートミスト 1,300円
(プロシュット、ウンゲレーゼ、
モルタデッラ)



天使海老のカタラーナ 1,700円



米茄子とスカモルツァチーズの
オープン焼き 1,100円

ズッパ・ディ・ペッシェ 3,500円～

イタリア語でズッパ・ディ・ペッシェは、魚のスープの意味。
ムール貝、あさり、ワタリ蟹、海老、ホタテ、イカ、鮮魚など
たっぷりの魚介の旨味をベースに白ワイン、
イタリア産トマトで煮込んだスープです。

魚介とスープを堪能したあとは、
メのリゾットもオススメ。



ズッパ・リゾット 500円



インテリア

木目調のナチュラルな空間にはゆったり寛げるビッグカウンター、バーテンダーの遊び心あふれる日本酒ブースではお気に入りの一杯を。靴を脱いで寛げるテーブル席に、シーンに合わせて楽しめる小上がり席やカラオケを完備した個室もご用意。壁面に描かれたアーティストによる日本橋の街並みを彷彿するグラフィックやPOPなカラーリングが、店の賑わいを演出します。



ランチメニュー

- ・日替わり定食メニュー（小鉢、ご飯、スープ、漬物つき） 1,000円
※平日のみ提供
- ・唐揚げ定食（小鉢、ご飯、スープ、漬物つき） 1,000円
- ・担々麺（ザーサイつき） 950円



週替わり中華定食メニュー 1,100円
(焼売2ヶ、ご飯、スープ、ザーサイつき)



あんかけ焼きそば（スープつき） 950円



麻婆豆腐定食 1,000円
(焼売2ヶ、ご飯、スープ、ザーサイつき)

香りを一番に、味に深み・辛味を出すために
豆板醤3種類をブレンドした自慢の麻婆豆腐

本格四川中華



よだれ鶏 780円



自家製焼売（3個） 550円



四川麻婆豆腐 980円

アタック特製 ～辣子鶏（ラーズーチー）～
お皿から溢れるほどの唐辛子がインパクト大な
手羽中の香味炒め
Sサイズ5本 780円 Lサイズ10本 1,480円



料理長 人長 良次

1983年生まれ、神奈川県出身。高校時代に中国料理講師、橋本暁一氏に出会い氏の料理に魅了され、卒業後白金台にある都ホテル東京四川にて料理人人生をスタートさせる。得意料理は「麻婆豆腐」本場四川に毎年足を運び自身が美味しいと思う味を日々追求している。

【前菜・おつまみ】

- ・炙りチャーシュー 580円
- ・昆布キュウリ 480円
- ・クリームチーズの紹興酒漬け 450円

【サラダ】

- ・パクチーサラダ 680円
- ・豆腐とじゃこのサラダ 680円

【一品料理】

- ・バルサミコ酢を使った黒酢酢豚 880円
- ・国産牛ロースの黒胡椒炒め 1,880円
- ・空芯菜炒め 980円
- ・卵とキクラゲ、豚肉の炒め物 880円

【鉄板料理】

- ・とん平焼き 850円
- ・海老玉 980円

【メの面・ご飯】

- ・五目炒飯 900円
- ・オイスターソースの中華焼きそば 950円
- ・担々麺 1,000円

【鍋】

- ・豚しゃぶレタス鍋 1人前 1,500円
- ・四川火鍋 1人得 1,600円

鉄板&お好み焼き



トマトチーズ焼き 750円



昔ながらのソース焼きそば 880円



お好み焼き～豚玉～ 880円

リバヨン ドリンク



○ビール

- ・麒麟ハートランド ドラフト 600円
- ・富士桜高原ビール ヴァイツェン 980円
- ・馨和 ブラン 山椒エール 1,200円
- ・馨和 ルージュ 1,200円

○グラスワイン

- ・シャンドンブリュット 700円
- ・グラスワイン（赤・白） 600円～

○梅酒

- ・木内梅酒 550円
- ・東光 吟醸梅酒 680円
- ・ダーズリン梅酒 650円

○オリジナルカクテル

- ・山椒ジントニック 900円
- ・自家製モスコミュール 750円
- ・生グレープフルーツのソルクバーノ 800円
- ・スミノフ自家製レモネード 750円
- ・中華カンパリサワー 600円
- ・パクチーモヒート 1,000円

その他、日本酒・焼酎などもご用意！

グランドオープンに先駆けて、 9月10日（月）まで先行オープン！

グランドオープンに先駆け、3店舗先行オープン！
プレオープン期間にご利用いただいた皆様にグランドオープン以降使用できる1,000円チケットプレゼント！

- 配布日時：9月10日（月）営業終了まで
- 配布条件：5,000円（税抜）ご利用に限り1枚プレゼント
- 注意事項：営業日は店舗により異なります。

9月11日（火）お披露目パーティーに 抽選でご招待！

グランドオープンに先駆け、3店舗合同のお披露目パーティーを開催！当日はそれぞれのお店の料理とドリンク、DJやライブイベントなどもご用意しています。一足早く「うごめく日本橋」を体感しませんか！

- 開催日時：9月11日（火）18:00～予定
- 内容：立食パーティー（ドリンク有料、フリーフード）
- 応募方法：www.ugomeku.tokyo よりご応募ください。
- 応募締切：9月2日（日）21:00まで
- 当選ご連絡：当選者にのみ当選ご連絡をいたします。

※表記している価格は変更となる場合がございます。

SHOP INFORMATION

OVOL 日本橋ビル

- 住所：東京都中央区日本橋室町3-4-4
- アクセス：東京メトロ銀座・半蔵門線「三越前」駅 地下直結/JR横須賀・総武快速「新日本橋」駅 地下直結/JR中央・山手・京浜東北線「神田」駅 徒歩6分/JR各線「東京」駅 徒歩11分

SALONE VENDREDI [OVOL日本橋ビル1F]

- 業態：レストラン&カフェ・バー
- 営業時間：月～金 11:00～25:00 (FOOD/22:00L.O BARFOOD&DRINK/24:30L.O)
土日祝 11:00～22:00 (FOOD/21:00L.O BARFOOD&DRINK/21:30L.O)
- 電話番号：03-3548-0130
- 定休日：施設に準ずる
- 席数：130席 (店内 90席 テラス 40席) 予定
- URL：<http://salone-vendredi.jp>



SALONE VENDREDI
LOUNGE, CAFE & BAR サローネ ヴァンドルディ

Locanda MEAT&ITALY [OVOL日本橋ビル地下1F]

- 業態：レストラン&バー
- 営業時間：LUNCH 11:30～15:00 (14:30 L.O) /DINNER 月～金 18:00～23:00 (22:00 L.O)
土 18:00～22:00 (21:00 L.O) ・日&祝 18:00～21:00 (20:00 L.O)
- 電話番号：03-3548-0200
- 定休日：施設に準ずる
- 席数：160席
- URL：<http://meatanditaly.jp>



Locanda
MEAT&ITALY

ロカンダ ミート&イタリアー

RIBAYON ATTACK [OVOL日本橋ビル地下1F]

- 業態：中華・鉄板&卓球バー
- 営業時間：月～木 LUNCH 11:30～15:00 (14:30L.O.) /DINNER 17:00～24:30 (23:00L.O.)
金 LUNCH 11:30～15:00 (14:30L.O.) / DINNER 17:00～25:00 (23:00 FOOD L.O./23:30 DRINK L.O.)
土 11:30～23:00 (22:00 FOOD L.O/22:30 DRINK L.O)
日 11:30～21:00 (20:00 FOOD L.O/20:30 DRINK L.O)
- 電話番号：03-3548-0840
- 定休日：施設に準ずる
- 席数：150席
- URL：<http://ribayonattack.com>



RIBAYON
アタック
TEPPAN CHINESE BAR & PING PONG

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報：福地（フクチ）

〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F

TEL：03-5820-8280 / FAX：03-5820-8281

E-Mail：press@garb.co.jp / URL：<http://www.balnibarbi.com/>