

## 東京ドームシティ・ミーツポートガーデンに“手ぶらBBQ”スペースが登場！ 塊肉とソムリエ厳選のワインをグランピング気分で贅沢に楽しむ 「ITALIAN BBQ CARVINO」6月10日(土) オープン

「Living Well より良く生きる」をコンセプトに、人々のライフスタイルのステージに応じた様々な事業を展開する株式会社アクアプランネット(本社：三重県松阪市 代表取締役：福政圭一)は、テラスでイタリアンスタイルのBBQを楽しむことができる「ITALIAN BBQ CARVINO(イタリアンバーベキューカルヴィーノ)」を、2017年6月10日(土)に東京ドームシティ ミーツポートガーデン内にオープンいたします。



東京ドームシティ ミーツポートガーデンは、都心でありながらも自然を感じられる心地よい空間となっています。この度オープンする「ITALIAN BBQ CARVINO」は、ウッドデッキに白いテントを張った開放感あふれるつくりになっており、グランピング気分で“トスカーナグリル”をコンセプトにしたイタリアンスタイルのBBQを楽しめるスペースとなっています。

水道橋駅から徒歩1分という好ロケーションに加えて、食材や機材はすべてスタッフが用意する“手ぶらBBQ”なので、お仕事終わりでも気軽にお越しいただけます。

本店舗では、目玉メニューである「フィレンツェ風Tボーンステーキ」など、上質な食材を本格的な機材でじっくりと焼き上げた贅沢な料理をお楽しみいただけます。また、ワインソムリエの資格を持つスタッフが複数名在籍しており、それぞれの料理や個人の好みに合ったワインの提案が可能となっています。

緑あふれる開放的な空間で、楽しいひと時をお過ごしください。

### 【店舗概要】

店名 : ITALIAN BBQ CARVINO(イタリアンバーベキューカルヴィーノ)  
場所 : 東京ドームシティ ミーツポートガーデン3F  
(東京都文京区後楽1-3-61)  
オープン日 : 6月10日(土)  
TEL : 050-3187-9054(予約受付)、03-6801-8806(お問い合わせ)  
営業時間 : 10:00~21:00  
定休日 : 施設に順ずる  
席数 : 120席  
公式HP : <http://carvino.jp>





## ① グランピング気分で楽しめる贅沢BBQスペース

BBQスペースはウッドデッキに白いテントを張った開放感あふれるつくりになっており、グランピング気分でゆったりと贅沢な時間をお過ごしいただけます。食材や機材はすべてスタッフが用意してくれるので、お仕事終わりでも手ぶらで気軽にBBQを楽しむことができます。

## ② 贅沢なお肉をグリルやスモークで！

「トスカーナグリル」をコンセプトに、“フィレンツェ風Tボーンステーキ”などの豪快な肉料理をご用意しています。BBQにはどんな食材もおいしく仕上がる、カナダ製本格機材「Broil King」を使用しており、グリル・ロースト・スモークなど、普通のBBQではできないような様々な調理方法でお肉本来のお味をお楽しみいただけます。

## ③ 料理に合うワインをソムリエがアドバイス

ワインソムリエの資格を持つスタッフが複数名在籍しており、料理や個人の好みに合わせて、おすすめのコックテイルを提供します。また、日本初上陸となる“BBQに合うワイン”「PIGRO」も提供予定となっており、ここでしか楽しめないマリージュを堪能いただけます。

## ④ 水道橋駅から徒歩1分！「東京ドームシティ」内という好ロケーション

東京ドームシティ ミーツポートガーデンは都心でありながらも自然を感じられる心地よい空間。都心にいることを忘れさせてくれる絶好のロケーションでイタリア式のBBQを楽しめます。



## フードマーケット&レストランエリアも6月30日(金)オープン予定

6月30日(金)には、カフェテリア・ピッツェリア・グロッサリーといった様々なジャンルのお食事やショッピングを一度に楽しめる「フードマーケット&レストランエリア」も、ミーツポートガーデン内にオープン予定となっています。

一流ピッツァイオーロによる本格的な窯焼きピザや種類豊富なアレンジコーヒー、自然派ワインの販売など、エリア一帯でイタリアの雰囲気を感じることができます。時間帯によって提供メニューや雰囲気も変化するため、ファミリー・カップル・友達グループなど、どのようなシーンでもお使いいただけます。



### ■会社概要

会社名：株式会社アクアプランネット

本社：〒515-0063 三重県松阪市大黒田町199

代表者：代表取締役 福政圭一

設立：平成6年6月

Tel：0598-21-6360

Fax：0598-21-8463

事業内容：大学受験予備校、進学指導塾、社会人スクール、人材研修指導、総合人材教育のコンサルタント、

商品企画・販売、フードサービス事業、ビューティー&ヘルス事業、ライフスタイル事業、イベントプロデュース事業

URL：<http://www.aquaplannet.co.jp/>

## ※ご参考 「ITALIAN BBQ CARVINO」提供メニュー

### ■セットメニュー

#### ◇PIGRO～ピグロ～ 4,500円

食べる国宝 マンガリツァ豚 ロース、1ポンド カナダ産牛リブロース、認定山形豚 肩ロース、イタリア産サルシッチャ、厚切り皮付きベーコン、グリル野菜盛合せ、グリル用オレンジ、生ハム・サラミ盛合せ、バケット、イタリア産グリッシーニ、ミックスピクルス、イタリアンハーブソルト・ソース類

#### ◇TOSCANA～トスカナ～ 5,500円

ニュージーランド産 仔羊 骨付きフレンチラック、1ポンド カナダ産牛リブロース、認定山形豚 肩ロース、イタリア産サルシッチャ、厚切り皮付きベーコン、グリル野菜盛合せ、グリル用オレンジ、生ハム・サラミ盛合せ、バケット、イタリア産グリッシーニ、ミックスピクルス、イタリアンハーブソルト・ソース類

#### ◇FIORENTINA～フィオレンティーナ～ 6,500円

フィレンツェ風Tボーンステーキ「ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」、1ポンド カナダ産牛リブロース、認定山形豚 肩ロース、イタリア産サルシッチャ、厚切り皮付きベーコン、グリル野菜盛合せ、グリル用オレンジ、生ハム・サラミ盛合せ、バケット、イタリア産グリッシーニ、ミックスピクルス、イタリアンハーブソルト・ソース類

### ■単品メニュー

|  |        |
|--|--------|
| ・イタリア産サルシッチャ(生ソーセージ) 1本50g                     | 650円   |
| ・ニュージーランド産 骨付き仔羊 1本130g                        | 900円   |
| ・厚切り皮付きベーコン 200g                               | 1,250円 |
| ・認定山形豚 肩ロース 300g                               | 1,500円 |
| ・グレイフェッド カナダビーフ 1ポンド リブロース 450g                | 4,000円 |
| ・フィレンツェ風Tボーンステーキ<br>「ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」 500g | 5,000円 |
| ・バケット 2カット                                     | 150円   |
| ・イタリア産グリッシーニ                                   | 150円   |
| ・ミックスピクルス                                      | 650円   |
| ・イタリア産生ハム サラミ盛合せ                               | 3,000円 |
| ・グリル用オレンジ 1個                                   | 200円   |
| ・メのピッツァマルケリータ (残りの具材をのせてオリジナルピッツァに)            | 800円   |
| ・コシヒカリ飯盒 1合                                    | 600円   |
| ・チーズフォンデュ                                      | 1,500円 |
| ・燻製セット ウイスキー樽チップ、赤ワイン樽チップ、桜チップ                 | 各600円  |

### ※注意事項

- ・上記価格は全て税込です。
- ・プランご利用のお客様はBroil kingグリラー、トング、まな板、食器類、燃料、ゴミ回収等全て含めてのお値段です。