

意外になかった焼肉屋のテラス BBQ が東京・田町駅前に登場！
爽やかな屋外テラスで霜降りのカルビやジューシーなハラミを堪能できる
『焼肉 黒バラモン』がご提案する新スタイル BBQ

焼肉屋テラス BBQ

株式会社ゴールデンマジック（本社：東京都港区、代表取締役社長：山本勇太）が運営する五島牛一頭買いの焼肉屋・田町『焼肉 黒バラモン』では、店内でご提供する本格肉を店外のテラス席にてお楽しみいただける当店初の BBQ（バーベキュー）コースを 2018 年 5 月 11 日（金）よりスタートいたしました。



『焼肉 黒バラモン』の BBQ

すっかり夏の風物詩となった「手ぶら BBQ」を焼肉屋のテラス席で楽しめる、新スタイルの BBQ コースが『焼肉 黒バラモン』に 5 月 11 日（金）登場しました。

店内で提供している霜降りの「カルビ」やジューシーな「ハラミ」、「牛タン」などを贅沢に盛り込んだ肉メニューを BBQ スタイルでご提供いたします。

「夏はやっぱり手ぶら BBQ を楽しみたい！けれどお肉がイマイチで足が遠のいている」という味にうるさい肉女子たちも納得の、焼肉屋だからこそできるクオリティの肉をご堪能いただけます。

普通の BBQ に飽きた方にワンランク上をゆく焼肉屋ならではの BBQ をお楽しみください。

**テラスで BBQ プラン<3 時間飲放つき> 1 名様 4,500 円
+1,000 円で「ロース」「タン」「冷麺」を追加！（4 名様〜）**

◇コース内容（全 14 品）

- 【お肉】カルビ
- 【お肉】ハラミ
- 【お肉】五島豚ロース
- 【お肉】五島豚ソーセージ
- 【お肉】シマチョウ
- 【魚貝】海老
- 【魚貝】ホタテ
- 【巻物】サニーレタス
- 【野菜】トマト
- 【野菜】オニオン
- 【野菜】パプリカ
- 【トッピング】ガーリックチップ、チーズ、コチュジャンほか
- 【サイド】キムチ
- 【サイド】チヂミ



※当日承ったご予約や仕入れ状況によっては料理内容が変更になる場合があります。

食通達に支持される、知る人ぞ知る銘牛「五島牛」を堪能できる焼肉店『焼肉 黒バラモン』

<メニューのご紹介>

2012年の10月に開かれた「第10回全国和牛能力共進会・肉牛の部」で『内閣総理大臣賞』を受賞した「長崎和牛」。

そのなかでも、離島・五島で育った「長崎和牛」が「五島牛」と呼ばれ、その生産頭数の少なさから関東では幻の牛肉とされ、焼肉店でお目にかかるのは当店のみといっても過言ではありません。

海風に吹かれたミネラル豊富な自然の草を食べて育った、柔らかながら程よい弾力と味や香りは、ほかの牛肉とは一味違くと評価される「五島牛」をぜひ一度、お召し上がりください。

<店内のご紹介>

美しく豊かな自然と並び、五島列島の魅力となっているのが、日本におけるキリスト教の歴史を今に伝える50もの教会の数々。

美しく色鮮やかなステンドグラスやレンガ造りの壁が印象的な「堂崎教会」をモチーフにしたエリアや、完成度の高い重要文化財で名工・鉄川与助の代表作であり、白壁とブルーの窓の愛らしい「江上天主堂」をモチーフにしたエリアなど、店内には五島に現存する教会を彷彿とさせる装飾を施しました。



『焼肉 黒バラモン』基本情報・テラス情報

- 住所： 〒108-0014 東京都港区芝 5-26-20 建築会館 B1F
- アクセス： JR 田町駅 三田口 徒歩 3 分、都営各線 三田駅 A3 番出口 徒歩 2 分
- TEL： 03-5730-1450
- 公式URL： <https://www.dd-holdings.jp/shops/kurobaramon/tamachi>
- テラス営業時間： ランチ月～金：11:30～14:00
ディナー：17:00～23:00 ※前日 14 時までにご予約
- テラス席数： 16 席（最大 22 名様までご利用いただけます）

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ゴールデンマジック担当広報：亀田（株式会社ダイヤモンドダイニング内）

〒108-0014 東京都港区芝 4-1-23 三田 NNビル 7F

TEL：03-6858-2192(直通) FAX：03-6858-2193

E-Mail：pr@dd-holdings.com / 店舗情報サイト：<https://www.dd-holdings.jp/>