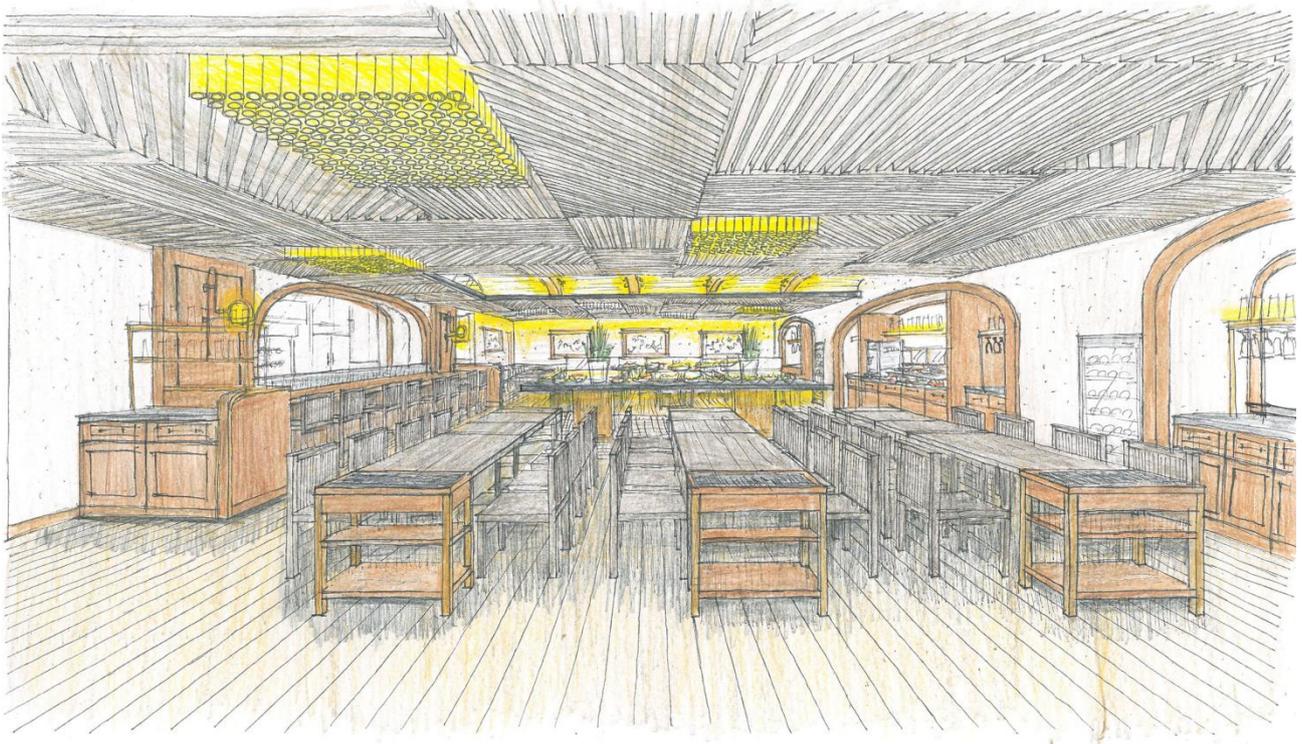


報道関係者各位

2016年7月1日
株式会社ワンダーテーブル

リオ・オリンピック開幕日 シュラスコ料理「バルバッコア 青山本店」 リニューアルオープン



2016年8月5日(金)、株式会社ワンダーテーブルは、シュラスコ料理専門店「バルバッコア 青山本店」をリニューアルオープンします。

バルバッコアは、1990年、ブラジル・サンパウロに誕生したシュラスコ料理専門店(ブラジル風バーベキュー)です。ブラジル国内には関連店舗を含め全7店舗、イタリア・ミラノに1店舗展開しており、グローバルな人気を誇る有名店です。日本では、1994年、1号店である青山本店をオープンし、その後、東京都内と大阪に展開し、現在では計8店舗を営業しています。

青山本店は、22年間営業してまいりましたが、店内の老朽化に伴い、2016年5月8日(日)、一旦閉店し、大規模リニューアルを経て、再オープンします。

お料理は、リニューアル前と変わらず、本格的なシュラスコ料理と、豊富な種類のサラダバーを食べ放題で提供します。インテリアは、木のぬくもりとレンガを基調とした、どこか懐かしいアットホームな造りとなっております。ダイニングには、シュラスケーロ(シュラスコマシン)を設置し、お肉を焼いている風景を眺めながら食事をとることが出来ます。そして、その目の前には、バルバッコアとして初となる、お食事用のカウンター席をご用意します。

これまで以上にライブ感溢れる雰囲気、30年、40年と、さらに愛されるお店を目指す青山本店に、ぜひご注目ください。

<シュラスコ料理>

シュラスコ料理とは、ブラジル風バーベキューのことです。塊のまま串に刺し原塩のみで焼き上げたジューシーなお肉を、「パサドル」と呼ばれるスタッフがそのままの状態テーブルまでお持ちし、お客様の目の前でお好きな部分をお好きなだけ切り分けてご提供するスタイルのバーベキューです。原塩のみのシンプルな味付けで、油を一切使わずに焼き上げる為、肉の余分な脂も落ちてとてもヘルシーです。



<メニュー>

バルパツコアのメニューは、シュラスコ 15 種類と約 50 種類のサラダバーが食べ放題の『シュラスコセット』です。シュラスコには、色々な牛肉の部位や鶏肉、豚肉、リングイッサ(ソーセージ)、野菜などがあります。お肉は原塩でしっかり味がついているので、そのまま食べても十分に美味しいのですが、さっぱり味の“野菜モーリョ”と醤油ベースの“和風モーリョ”の 2 種類のソースを用意しており、お好みでお楽しみいただけます。サラダバーには、約 50 種類の新鮮野菜やデリなどを並べ、パルミット(ヤシの新芽のボイル)などのブラジル独特の素材や、フェジョアータ(煮込み豆料理)といったブラジル料理もお楽しみいただけます。また、『デザートbuffet』も追加でご用意し、キンジン(ブラジル風プディング)やベイジンニョ(ブラジルで人気の練乳スイーツ)といったブラジルのデザートを楽しめます。

ディナー(2 時間)

シュラスコセット	大人 5,400 円(税別)、子供 2,200 円(税別)
デザートbuffet	+ 700 円(税別)

ランチ(2 時間)

平日シュラスコセット	大人 3,600 円(税別)、子供 1,700 円(税別)
休日シュラスコセット	大人 3,800 円(税別)、子供 1,700 円(税別)

<ドリンク>

ドリンクのオススメは、砂糖キビから作られるブラジルの代表的なお酒、ピングアを使ったブラジリアンカクテル。ピングアとライム、お好みで砂糖を合わせるブラジルで人気No.1カクテルの「カイペリーニャ」や、ピングアとココナッツミルクを合わせた甘くて口当たりの良い「バッチーダ・デ・ココ」が人気のカクテルです。「カイペリーニャ」は、ピングア&ライムがスタンダードな組合せですが、キウイやパイナップル、旬の果実など色々なバリエーションのフルーツカイペリーニャも用意しています。その他にも、ビールやワイン、スタンダードカクテルなど、多彩なアルコールメニューを用意しています。ソフトドリンクも、ブラジルを代表する炭酸飲料の「ガラナ(ブラジルではコーラより人気)」や「マラクジャジュース(パッションフルーツ)」、マテ茶などを揃え、ブラジルのレストランの雰囲気味わえます。

<インテリア>

新しい青山本店のインテリアは、木のぬくもりとレンガを基調とした、どこかなつかしいアットホームな造りとなっています。入口には、ブラジル人アーティストによるブラジル国旗をモチーフとした絵画や、開業当時より著名人から頂いたサイン入りプレートを飾り、本場の雰囲気を醸し出しています。中に入ると、ライブ感溢れるダイニングが広がっており、中央には巨大なサラダバー、その脇には「シュラスケーロ(シュラスコマシン)」を設置し、お肉を焼いている様子を眺めながら食事が楽しめます。また、今回初めてシュラスコを召し上がれるカウンター席をご用意します。



【基本情報】

店名: バルバッコア 青山本店
住所: 〒150-0001
東京都渋谷区神宮前 4-3-2 TOKYUREIT 表参道スクエア B1
オンライン予約: <http://www.barbacoa.jp/aoyama>
ご予約スタート: 2016年7月8日(金)より
再オープン日: 2016年8月5日(金)
席数: 136坪、174席
想定客単価: ランチ 4,000円、ディナー6,800円
営業時間: ランチ 月～金 11:30～15:00(LO14:00)、土日祝 11:30～16:00(LO15:00)
ディナー 月～土 17:30～23:00(22:00)、日祝 17:30～22:00(LO21:00)

【本件に関するお問合せ】

株式会社ワンダーテーブル

広報担当 竹原真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165

E-Mail:mariko-takehara@wondertable.com