

報道関係者各位

2018年5月11日
株式会社ワンダーテーブル

本場ブラジルシュラスコ料理
「BARBACOA BEER GARDEN」
2018年5月25日(金)～9月30日(日)オープン
今年は“セルフシュラスコ”



2018年5月25日(金)～9月30日(日)、株式会社ワンダーテーブル(代表取締役社長 秋元巳智雄)は、シュラスコ料理専門店「バルバコア」のビアガーデン『BARBACOA BEER GARDEN』をオープンします。

今年のシュラスコは、美味しさだけでなく、見た目の楽しさも追求しました。鉄串に、ピッカーニャ(牛イチボ)やハラミ等のバーベキュー食材を刺し、岩塩を降ってじっくりグリルします。「バルバコア」の店舗では、それを専任のスタッフがテーブルまでお持ちし、切り分けて提供しますが、今年の『BARBACOA BEER GARDEN』では、お客さまご自身を取り分けてお召しあがりいただきます。目の前に何本も串が並ぶ光景は、見るだけで楽しくなります。ドリンクは、ビールはもちろん、フルーツカクテル等、ブラジルらしいカクテルをご用意します。他のビアガーデンとは徹底的に差別化された、ブラジルを堪能できる熱いビアガーデンです。

【BARBACOA BEER GARDEN】

「バルバッコア」は、1990年、ブラジル・サンパウロに誕生した、グローバルな人気を誇るシュラスコ料理専門店(ブラジルバーベキュー)です。日本では、1994年、表参道にオープンし、その後、丸の内、渋谷、新宿、心斎橋、六本木ヒルズに開業し、2015年4月には梅田、12月には高輪にもオープンしました。メニューは、希少価値の高い牛肉の部位を楽しめるシュラスコや、ブラジル独特の食材を



味わえるサラダバーなど、全50種類近くあるお料理をブッフスタイルでお楽しみいただけます。『BARBACOA BEER GARDEN』では、同店の特徴をいかし、牛豚鶏のお肉を、岩塩のみで焼き上げたシュラスコ料理をお楽しみいただけます。ドリンクは、サトウキビの蒸留酒を使用した「カイピリーニャ」をメインにご用意します。

【基本情報】

- ・会場: BARBACOA BEER GARDEN
(港区高輪 4-10-18 京急ショッピングプラザ ウイング高輪 WEST 3F)
- ・開催期間: 2018年5月25日(金)～9月30日(日)
平日 17:30～23:00 土 15:00～23:00 日・祝 15:00～22:00 ※雨天中止
- ・ネット予約: <https://yoyaku.toreta.in/barbacoabeergarden/#/>
- ・電話: 03-5447-5144 (※お電話は混み合いますので、ネット予約をおすすめしています)
- ・平均予算: 4,500円
- ・席数: 100席、245㎡

【メニュー(全て税別)】

〈コース〉

- ・バルバッコアコース お一人様 4,000円
シュラスコ(ピッカーニャ、ハラミ、チキン、パイナップル、リングイッサ、野菜)、枝豆、フライドポテト、バルバッコアサラダ、トルティーヤチップス、チリコンカルネ *シュラスコ以外は食べ放題
- ・グレードアップ +1,000円
骨付きカルビ、豚のスペアリブ

〈ドリンク〉

- ・飲み放題 お一人様 2,000円
- ・キリン一番搾り 中 800円・大 900円
- ・フルーツカイピリーニャ
(スイカ、マンゴー、桃、パイナップル) 各 700円
- ・ソフトドリンク
(パイナップルスカッシュ、マンゴースカッシュ、ガラナ) 各 500円
- ・ゼロイチ 600円

〈アラカルト〉

- ・ピッカーニャ(300g) 2,100円
- ・ハラミ(300g) 1,700円
- ・パイナップル 800円

—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