

報道関係各位

2013年12月2日  
株式会社サング



## 焼肉「うしごろ バンビーナ」が新橋にOPEN

### 4店目のバンビーナがサラリーマンの聖地に降臨

西麻布の焼肉 うしごろ (<http://www.ushigoro.com/jp/>) は、  
焼肉とワインの『うしごろバンビーナ』を本年12月2日、新橋にオープンいたします (<http://ushigoro-bambina.com/>)。  
国産A5黒毛和牛のメス牛「処女牛」のみを使っており、極上希少部位とホルモンのごちゃ混ぜ焼き  
「バンビーナ焼き」が500円、「バンビーナステーキ」100gが1,500円など、  
ワインと焼肉のコラボレーションをお楽しみいただけます。



バンビーナステーキ



バンビーナ焼き



ワイン各種 肉(2,900)円

店舗名 : うしごろ バンビーナ 新橋店  
コンセプト : 西麻布“焼肉うしごろ”がプロデュースする『うしごろバンビーナ』。  
バンビーナとはイタリア語で女の子を意味しており、国産A5黒毛和牛のメス牛を500円から、  
ワインは2,900円のフルボトルを多数取り揃えるなどお値打ち価格で楽しめます。

所在地 : 東京都港区新橋2-15-3 三沢ビル1F  
営業時間 : 17時～24時(LO23時) 無休  
席数 : 30席

※ 株式会社 サング

2011年西麻布に高級焼肉店「焼肉 うしごろ」をOPEN。カジュアルにワインと焼肉を楽しめる「うしごろバンビーナ」を2012年8月恵比寿に出店更に2013年3月、炭火で豪快に肉塊を焼き上げる「うしごろ バンビーナ カルボーネ」を中目黒に、2013年5月には朝びきホルモンを楽しめる「うしごろバンビーナ」五反田店を出店。2013年10月に焼肉と和酒の「うしごろ 貫」を新展開。

以上

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社サング 焼肉うしごろ スーパーバイザー 房 齊(ボウセイ)

[pr@ushigoro.com](mailto:pr@ushigoro.com)

03-3406-4129 090-9834-7313 (店舗不在が多い為、携帯にご連絡いただけます様お願い申し上げます)