



報道関係各位

2014年2月24日
株式会社サング

TEPPAN
& WINE
by USHIGORO

麻布十番に新ブランド「TEPPAN Bambina」をOPEN

国産A5黒毛和牛を使用したイタリアンテイストのカジュアルな鉄板焼が誕生!

西麻布の焼肉うしごろ (<http://www.ushigoro.com/jp/>)は、国産A5黒毛和牛とワインをお値打ち価格で楽しめる『鉄板バンビーナ』 (<http://teppan-bambina.com/>)を2014年3月3日、麻布十番にオープンいたします。最高品質の素材を使用した鉄板焼料理が、客単価6千円台で存分にお楽しみいただけます。



トマトモツ煮込み 500円



極上黒毛和牛特選盛り
[国産A5黒毛和牛(上ヒレ・ハラミ・うちもも)]



ワイン各種 肉(2,900)円から

店舗名 : TEPPAN Bambina 鉄板バンビーナ 麻布十番本店
コンセプト : 『アペリティーヴォ(小皿料理)』は、すべて500円!
オリジナリティ溢れるものをいろいろ選んで楽しめます。
『メイン料理』は、鉄板職人が完璧な焼き加減で提供する
極上黒毛和牛の塊肉を特製オリジナルソースでお楽しみください。
『ドリンク』は、著名なワイン専門家が厳選した料理を引き立てる“ワイン”や
フルーツを贅沢に使った“オリジナルカクテル”を取り揃えております。

所在地 : 東京都港区麻布十番2-5-1 マニヴィア麻布十番 2F
営業時間 : 17時~24時(LO23時) 無休
席数 : 30席+テラス席8席 = 38席
店舗 電話番号 : 03-6804-2923

※ 株式会社 サング

2011年4月、西麻布に高級焼肉店「焼肉うしごろ」をOPEN。2012年8月、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」を恵比寿に出店。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」を中目黒に出店。2013年10月、和の逸品料理と和酒を焼肉と一緒に楽しめる「焼肉と和酒 うしごろ 貫」を恵比寿に出店。2014年2月現在6店舗を運営。

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・うしごろバンビーナ・焼肉と和酒うしごろ貫) 統括本部長 房 齊(ボウセイ)
pr@ushigoro.com

お問い合わせ直通番号: 090-9834-7313 (店舗不在が多い為、直接携帯にご連絡いただきます様、お願い申し上げます)