

報道関係各位

2015年4月吉日  
株式会社ワンダーテーブル

シュラスコ料理専門店  
『バルバッコア 梅田店』  
2015年4月16日(木)17:00 オープン



2015年4月16日(木)、株式会社ワンダーテーブルは、大阪・梅田の「ハービス PLAZA ENT」に、『バルバッコア 梅田店』をオープンします。大阪での展開は、心齋橋店について2号店目となります。

「バルバッコア」は、1990年、ブラジル・サンパウロに誕生した、グローバルな人気を誇るシュラスコ料理専門店です。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、心齋橋に開業し、2014年12月、六本木ヒルズ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(ブラジリアンバーベキュー)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buffetスタイルでお楽しみいただけます。梅田店も、他店同様にグレードの高いシュラスコとサラダバーを提供します。また、同施設で既に運営しているアメリカンローストビーフ専門店『ロウリーズ・ザ・プライムリブ 大阪』も拡張し、リニューアルオープンします。メインダイニングと個室が充実され、より開放的な雰囲気でお食事をお楽しみいただけます。

どちらも梅田を拠点とする方々をターゲットとしています。梅田の新たなスポットを目指す両店に、ぜひご期待ください。



BARBACOA

CHURRASCARIA プレスリリース

## 報道関係各位

2015年4月16日(木)、株式会社ワンダーテーブルは、大阪・梅田の「ハービス PLAZA ENT 5階」に、『バルバッコア 梅田店』をオープンします。大阪での展開は、心齋橋店について2号店目となります。

「バルバッコア」は、1990年、ブラジル・サンパウロに誕生した、グローバルな人気を誇るシュラスコ料理専門店です。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、心齋橋に開業し、昨年12月には、六本木ヒルズ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(ブラジリアンバーベキュー)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エスタイルでお楽しみいただけます。梅田店も、他店同様にグレードの高いシュラスコとサラダバーを提供します。

このオープンに先立ち、メディアの方々を対象にした「プレスディナー」を開催します。当日は、存分にシュラスコ料理をお楽しみいただけます。また、貴媒体の視聴者様や読者様への特典提供などに関しましても、お気軽にご相談ください。ご多忙なこととは存じますが、何卒ご出席賜りますよう、お願い申し上げます。

## 記

### 『バルバッコア 梅田店』オープン記念 “プレスディナーご招待”

日時 : 2015年4月12日(日)18:00スタート~21:00終了  
会場 : バルバッコア 梅田店 (心齋橋店での開催ではありません)  
住所 : 大阪府大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT 5階  
対象 : 報道関係各位 (懸賞媒体はご遠慮させていただきます)  
協力 : 米国食肉輸出連合会  
その他: お席に限りがございますので先行順で受け付けさせていただきます。

**4月8日(水)までにE-mail又はFAXにてご返送をお願いします。**

貴媒体名	
ご芳名	
ご連絡先	e-Mail: TEL:
ご希望人数 ※最大3名様まで	

E-mail 返信先: [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)

FAX 返信先: 03-3379-8165

広報担当: 竹原 携帯: 090-5800-7019 TEL: 03-3379-8057

以上



BARBACOA

CHURRASCARIA プレスリリース

### 【シュラスコ料理】

シュラスコ料理とは、ブラジリアンバーベキューのことです。塊のまま串に刺し岩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。岩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】

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『シュラスココース』が、バルバッコアのメニューです。『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)等といったブラジルのデザートをお楽しみいただけます。

#### <ディナー>

- ・シュラスココース 4,800 円(税別)
- ・デザートbuffet 700 円(税別)

#### <ランチ>

- ・平日シュラスコランチ 3,200 円(税別)
- ・平日buffet・ランチ 2,200 円(税別)
- ・休日シュラスコランチ 3,600 円(税別)





BARBACOA

CHURRASCARIA

プレスリリース

## ■フード

シュラスコは、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、常時 15 種類取り揃えています。お肉は岩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、フェジョアーダ(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。

## ■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、ピンガを使ったブラジリアンカクテル。ピンガとライム、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「カイピリーニャ」や、ピンガ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。その他、ビールや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。また、今回、巨大なワインセラーを設置し、南米を中心としたワインを豊富に取り揃えます。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】

梅田店のインテリアデザインは、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。入口から続く通路の両側には、バーカウンターと約 600 本入るワインセラーがあり、その先には、「シュラスケーロ(シュラスコ専用のグリル)」を設置し、お肉を焼いている様子を覗くことができます。奥の中央には、巨大なサラダバーが置かれ、それを囲うように広大なダイニングが広がっております。



### 【バルバッコア 梅田店】

住所: 〒530-0001  
大阪府大阪市北区梅田 2-2-22  
ハービス PLAZA ENT 5 階

TEL: 06-6343-2900

参考 URL: <http://barbacoa.jp/>

規模: 110 坪  
113 席

想定客単価: ランチ 3,200 円  
ディナー 6,300 円

営業時間: 11:00～15:00 (LO14:00)  
17:00～23:00 (LO22:00)



### 【ロウリーズ・ザ・プライムリブ 大阪】

住所: 〒530-0001  
大阪府大阪市北区梅田 2-2-22  
ハービス PLAZA ENT 5 階

TEL: 06-6343-3344

参考 URL: <http://www.lawrys.jp/>

規模(リニューアル後): 210 坪  
239 席

想定客単価: ランチ 3,800 円  
ディナー 8,000 円

営業時間: 11:30～15:00 (LO14:00)  
17:00～23:00 (LO21:30)



#### 【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](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)