

**“ハズさない”オトナ鍋が楽しめる銀座「しゃぶしゃぶ芭舞」
贅沢すぎるMakuake限定スペシャルプランを販売
～河豚、すっぽん、本格会席に8つの特別オーナー権が付いたお得なコースを堪能～**

株式会社クロコ（本社：東京都中央区、代表取締役：大和田大地）が運営する「しゃぶしゃぶ芭舞（バブ）」では、3月23日（水）より応援購入サービス「Makuake（マクアケ）」にて、3つの創作しゃぶしゃぶコースと贅沢な鍋コースを特別価格でお楽しみいただけるMakuake限定スペシャルプランを販売いたします。

Makuake（マクアケ）掲載ページ

【河豚、すっぽん、本格会席。“ハズさない”オトナ鍋が楽しめる銀座のしゃぶしゃぶ店】

開催期間：2022年3月23日（水）12：00～2022年4月27日（水）18：00まで
プロジェクトページ：https://www.makuake.com/project/shabushabu_babu/
プロジェクト実行者：株式会社クロコ（<https://kuroco.jp/>）



大人のワガママを叶える「ちょうどいい」が詰まった一軒

「しゃぶしゃぶ芭舞」は、和食の世界で修行を重ねた職人の技術が詰まった「創作しゃぶしゃぶ」が自慢のお店です。店を構えるのは、銀座と新橋のちょうど中間あたり。銀座の本格会席より足を運びやすく、新橋で立ち寄る大衆居酒屋より非日常を感じられるほど良い価格帯と雰囲気は、「高級すぎず、けれど味には妥協したくない」という大人のワガママをしっかりと叶えてくれます。

季節の野菜と上品なお出汁、手間を惜しまず細部にまでこだわった盛り付けが目を奪う本格和食を手がける料理人たちは、ミシュラン星付き日本料理店や老舗料亭の出身者、そして和食の道15年以上の経歴を持つ熟練された職人のみ。

大事な接待や大切な人とのデート、家族団らんのひとときなど、あらゆるシーンに「ちょうどいい」個室中心の落ち着いた空間が、思わず誰かに自慢したくなる特別な一日を彩ります。”ハズさない”安心して人に紹介できる店をお探しの方は、チェックしておいて損のない一軒です。

新感覚なしゃぶしゃぶ鍋と本格和食を、こだわりの食材と共にご提供

■都内初！ここでしか食べられない厳選した豚肉

豚肉嫌いもつい「ふふっ」とほころぶ美味しさという思いで名付けられた、千葉県下山農場の「ほころ豚」を使用。ほころ豚は非常に希少性の高い銘柄で、都内で使用しているのはなんと当店のみ。やわらかな舌触りと甘みのある脂が魅力です。



■主役以外の本格和食も自慢の一品揃い

創作しゃぶしゃぶと一緒に味わいたいのが、四季折々の魅力を詰め込んだ単品料理。特に職人渾身の「巻き出汁」は一度は食べてほしい一品です。“まるで出汁で卵を巻いているような”ふわふわとしたやわらかな食感と、口に含んだ瞬間にジュワッと溢れるお出汁が絶品です。



■地方野菜の隠れた美味しさを活かす技とこだわり

地方にはまだまだ認知度が低く、美味しさが知られていない食材が複数あります。そのような食材を積極的に採用していくこともこだわりのひとつ。その一環として、旬の季節にはぎっしりと旨味の詰まった鎌倉野菜を使用します。切り方等も工夫することで可愛らしく、より多くの方に認知してもらいやすく提供しています。



■和食に華を添える豊富なドリンクメニュー

「酒燗器」を使いお燗で提供するこだわりの日本酒や、ヴィンテージウィスキー、秘蔵のワインなど、カジュアルなものから特別な日に飲みたいお酒まで豊富なラインナップをご用意。またノンアルコールドリンクには、桜の香りをまとった和紅茶やゆっくりと花ひらくジャスミンティーなど、普段味わうことのできない見た目や香りを楽しめるお茶を提供しています。



8つの特別オーナー権付き「Makuake限定スペシャルプラン」

1. まずはお試し！選べる創作しゃぶしゃぶ3品コース

自慢の創作しゃぶしゃぶをじっくりと堪能できる、しゃぶしゃぶ単体コースです。まずは「創作しゃぶしゃぶを試してみたい！」という方にオススメのコースです。

<コース内容 (3品) >

選べるお鍋／厳選豚の盛り合わせ／季節の野菜盛り合わせ

※お鍋は下記いずれかから1つ選択

- ・花かつお香る蕎麦だしペッパーしゃぶしゃぶ
- ・温泉豆富湯葉しゃぶしゃぶ
- ・ほころ豚しゃぶしゃぶ

※温泉豆富湯葉しゃぶしゃぶ選択時は以下の内容となります。

厳選豚肉・季節野菜盛り合わせ

→豆富・湯葉盛り合わせ+[追い豆腐or追い湯葉]1皿無料

2. 【マクアケ限定】選べる創作しゃぶしゃぶ7品コース+特別オーナー権

創作しゃぶしゃぶに加え、職人による本格的な先付けや煮物など、同店の定番メニューを一通りお楽しみいただけるマクアケ限定の7品コースです。

<コース内容 (7品) >

選べるお鍋／ウェルカムドリンク／先付け／季節の煮物／厳選豚の盛り合わせ／季節の野菜盛り合わせ／おセット／デザート

※お鍋は下記いずれかから1つ選択

- ・花かつお香る蕎麦だしペッパーしゃぶしゃぶ
- ・温泉豆富湯葉しゃぶしゃぶ
- ・ほころ豚しゃぶしゃぶ

※温泉豆富湯葉しゃぶしゃぶ選択時は以下の内容となります。

厳選豚肉・季節野菜盛り合わせ

→豆富・湯葉盛り合わせ+[追い豆腐or追い湯葉]1皿無料

3. 会席仕立ての創作しゃぶしゃぶ10品コース+特別オーナー権

お祝い事や大切な方とのお食事にもご満足いただける、豪華で魅力的な10品コースです。職人のセンスが光るお椀や巻き出汁を、しゃぶしゃぶと一緒にじっくりとご堪能ください。

<コース内容 (10品) >

選べるお鍋／ウェルカムドリンク／先付け／季節の煮物／厳選豚の盛り合わせ／季節の野菜盛り合わせ／巻き出汁／季節の酢の物／おセット／デザート

※お鍋は下記いずれかから1つ選択

- ・花かつお香る蕎麦だしペッパーしゃぶしゃぶ
- ・温泉豆富湯葉しゃぶしゃぶ
- ・ほころ豚しゃぶしゃぶ

※温泉豆富湯葉しゃぶしゃぶ選択時は以下の内容となります。

厳選豚肉・季節野菜盛り合わせ

→豆富・湯葉盛り合わせ+[追い豆腐or追い湯葉]1皿無料

4. 河豚とすっぽんの豪華共演！贅沢極み鍋コース+特別オーナー権

和の贅沢食材の代表といえる河豚とすっぽんを丸々1匹贅沢に使用し、なんと同時に堪能していただけるフルコースをご用意しました。すっぽんと河豚の上品な味わいを、うす造りやから揚げ、鍋やしやぶしゃぶでじっくりとご堪能いただけます。

<コース内容（12品）>

ウェルカムドリンク／すっぽんの茶碗蒸し／河豚のうす造り／河豚煮凍り／すっぽん、河豚のから揚げ／すっぽん酢味噌和え／鍋2種てっちり&すっぽん鍋（※火鍋用の鍋でセパレート）／河豚、すっぽん、お野菜盛り合わせ／河豚のしゃぶしゃぶ／メのお食事セット2種（少量ずつ）／デザート



【特別オーナー権特典内容】

上記1番以外のコースには全て特別オーナー権が付与され、以下の特典内容をお楽しみいただけます。

- ・来店時、毎回ウェルカムドリンクを無料提供
- ・来店時、毎回個室無料（※個室は優先案内となります）
- ・オーナー様ご希望の特別料理（すっぽん鍋、フグちり等）を注文できる権利（※1週間前予約、要値段相談）
- ・コース料理ご注文時、季節の煮物を鯛の兜煮に変更できる権利（※3日前予約）
- ・【マクアケ限定】選べる創作しゃぶしゃぶコース2人前を10,000円でご注文可能な権利
- ・「厳選豚の盛り合わせ」を舌の上でとろける厳選A5和牛との合盛りに+3,500円に変更できる権利
- ・誕生月限定で祝い鯛の焼き物をサービス（※予約時に誕生月特典を使う旨をお伝えください）
- ・オーナー様専用のLINE@から24時間予約をリクエスト受付

Makuake販売への想い

今回Makuake限定の特別メニューをご提供させていただくにあたり、和食の魅力とユーモアの溢れるオリジナルしゃぶしゃぶコースをぜひ多くのお客様にご堪能いただきたいと思っています。

「和食」と聞くと一見堅苦しく敷居の高いイメージがありますが、当店ではそんなイメージを払拭。「本格的な会席料理をもっと気軽に楽しんでいただきたい」という思いから、落ち着きがありながらもリラックスできる空間づくりと、日常で楽しんでいただきやすい価格設定にこだわりました。

また、これまで和食界ではタブーとされていた異文化の魅力を積極的に導入し、「斬新で面白い」新しい味を提供したいと考えています。和食の魅力を失うことなく、オリジナリティ溢れる楽しい時間をお過ごしいただけるよう創意工夫を凝らしたおもてなしで、皆様のお越しをお待ちしております。



店舗情報

店名 : しゃぶしゃぶ芭舞 (しゃぶしゃぶばぶ)

住所 : 東京都中央区銀座8-3-1 GINZA TOKIDEN 7F

電話 : 03-6280-6444

アクセス : 東京メトロ丸の内線・日比谷線・銀座線「銀座」駅C3出口より徒歩6分
JR・東京メトロ銀座線・都営浅草線「新橋」駅5番出口より徒歩3分
内幸町駅から徒歩325m

時間 : 【ランチ】11:30-14:30 (L.O.14:00)

【ディナー】17:30~22:30 (L.O.22:00 フードL.O.21:30 コース20:30)

定休日 : 日曜日

席数 : 42席 (個室3室18席、テーブル16席、カウンター4席)

※上記営業時間・席数等は通常営業時のものとなります。

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、営業時間や席数を変更して営業する場合がございますので、ご了承ください。

SNS : 【Instagram】 [@babu.ginza](https://www.instagram.com/babu.ginza)



会社概要

会社名 : 株式会社クロコ
代表者 : 代表取締役社長 大和田大地
所在地 : 東京都中央区銀座四丁目3番9号 クイーンズハウス地下1階
電話番号 : 03-6263-2965
設立 : 2017年12月
HP : <https://kuroco.jp/>
事業内容 : 飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業

株式会社クロコについて

全てのお客様・社員の黒子（クロコ）となり、社会の発展に貢献することを企業理念とし、国内24店舗の飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業と多岐にわたり黒子となって社会の発展に努めております。