

塊肉とソムリエ厳選ワインを楽しむ“手ぶらBBQ”が東京ドームシティに登場！ 「ITALIAN BBQ CARVINO」オープン記念キャンペーン “イタリア”を身につけてご来店いただいたお客様に「イタリア産ワイン」を1本プレゼント

「Living Well より良く生きる」をコンセプトに、人々のライフスタイルのステージに応じた様々な事業を展開する株式会社アクアプランネット(本社：三重県松阪市 代表取締役：福政圭一)は、テラスでイタリアンスタイルのBBQを楽しむことができる新店舗「ITALIAN BBQ CARVINO(イタリアンバーベキューカルヴィーノ)」を、2017年6月10日(土)東京ドームシティ ミーツポートガーデンにオープンいたします。

オープンを記念し、2017年6月10日(土)～6月16日(金)の期間中、“イタリア”に関連するファッションアイテムを身につけてご来店いただいたお客様にワインを一本プレゼントするキャンペーンを実施いたします。



東京ドームシティ ミーツポートガーデンに新たにオープンする「ITALIAN BBQ CARVINO」は、“トスカーナグリル”をコンセプトにしたイタリアンスタイルのBBQを手ぶらで楽しめるスペースです。イタリア名物の「フィレンツェ風Tボーンステーキ」をはじめとする、本場さながらの豪華な肉料理が目玉メニューとなっています。

また、ワインソムリエの資格を持つスタッフが複数名在籍しており、それぞれの料理や個人の好みに合わせておすすめのワインをご提案させていただきます。

本キャンペーンでは、店舗オープンから1週間限定で、イタリアの国旗がデザインされた服やイタリア製のファッションアイテムを身につけてご来店いただいたお客様に、「イタリア産ワイン」を一本プレゼントいたします。当店自慢の肉料理とワインの相性の良さを、この機会にぜひお確かめください。

「ITALIAN BBQ CARVINO」では今後も多くのお客様にお食事を楽しんでいただけるよう、さまざまなメニューやキャンペーンを展開してまいります。

【オープン記念キャンペーン 概要】

- 期間 : 2017年6月10日(土)～6月16日(金)
- 条件 : 下記①②いずれかを満たしていること
 - ① イタリアの国旗がデザインされた服でご来店
 - ② イタリア製のアイテムを身につけてご来店
- 特典 : 「イタリア産ワイン」赤または白を1本プレゼント

※注意事項

- ・1グループ1本までとさせていただきます。
- ・1日先着3組様限定で、無くなり次第終了とさせていただきます。
- ・ワインの種類はお選びいただけません。色のみご指定ください。
- ・キャンペーン参加の旨を、入店時に店舗スタッフにお伝えください。
- ・条件②に関して、店舗スタッフがその場で確認できる位置に「MADE IN ITALY」の表記があることが条件になります。



【ITALIAN BBQ CARVINO の目玉メニュー】

①贅沢な塊肉を焼き上げる「フィレンツェ風Tポーンステーキ」

イタリア・フィレンツェの名物料理である「Tポーンステーキ」は、当店自慢の一品です。骨付きの大きなお肉を豪快に焼き上げ、カットして複数人でシェアする本場のスタイルでお召し上がりください。



②日本初上陸！“BBQに合うワイン”「PIGRO」

ワインソムリエが“BBQに合うワイン”として選んだ「PIGRO」が日本初上陸いたします。イタリア全土から優秀なワイナリーをセレクトし、統一ブランドで立ち上げたコンセプトワイン「PIGRO」が飲めるのは、国内ではここだけです。当店肉料理との相性の良さをぜひお確かめください。



③新しい美味しさを体験できる「オレンジのグリル」

肉や野菜だけでなく、オレンジもグリルでお召し上がりいただけます。火を通すことで甘みと酸味が濃縮されたオレンジは、お酒との相性もばっちりです。フルーツを焼くという、新しい体験と意外な美味しさをお楽しみください。



【店舗概要】

店名 : ITALIAN BBQ CARVINO(イタリアンバーベキューカルヴィーノ)

場所 : 東京ドームシティ ミーツポートガーデン3F
(東京都文京区後楽1-3-61)

オープン日: 6月10日(土)

TEL : 050-3187-9054(予約受付)
03-6801-8806(お問い合わせ)

営業時間: 10:00~21:00

定休日 : 施設に順ずる

席数 : 120席

公式HP : <http://carvino.jp>



■会社概要

会社名 : 株式会社アクアプランネット

本社 : 〒515-0063 三重県松阪市大黒田町199

代表者 : 代表取締役 福政圭一

設立 : 平成6年6月

Tel : 0598-21-6360

Fax : 0598-21-8463

事業内容 : 大学受験予備校、進学指導塾、社会人スクール、人材研修指導、総合人材教育のコンサルタント、
商品企画・販売、フードサービス事業、ビューティー&ヘルス事業、ライフスタイル事業、イベントプロデュース事業

URL : <http://www.aquaplannet.co.jp/>

※ご参考 「ITALIAN BBQ CARVINO」提供メニュー

■セットメニュー

◇PIGRO〜ピグロ〜

4,500円

食べる国宝 マンガリツァ豚 ロース、1ポンド カナダ産牛リブロース、認定山形豚 肩ロース、イタリア産サルシッチャ、厚切り皮付きベーコン、グリル野菜盛合せ、グリル用オレンジ、生ハム・サラミ盛合せ、バケット、イタリア産グリッシーニ、ミックスピクルス、イタリアンハーブソルト・ソース類

◇TOSCANA〜トスカーナ〜

5,500円

仔羊 骨付きフレンチラック、1ポンド カナダ産牛リブロース、認定山形豚 肩ロース、イタリア産サルシッチャ、厚切り皮付きベーコン、グリル野菜盛合せ、グリル用オレンジ、生ハム・サラミ盛合せ、バケット、イタリア産グリッシーニ、ミックスピクルス、イタリアンハーブソルト・ソース類

◇FIORENTINA〜フィオレンティーナ〜

6,500円

フィレンツェ風Tボーンステーキ「ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」、1ポンド カナダ産牛リブロース、認定山形豚 肩ロース、イタリア産サルシッチャ、厚切り皮付きベーコン、グリル野菜盛合せ、グリル用オレンジ、生ハム・サラミ盛合せ、バケット、イタリア産グリッシーニ、ミックスピクルス、イタリアンハーブソルト・ソース類

■単品メニュー

・イタリア産サルシッチャ(生ソーセージ) 1本50g	650円
・骨付き仔羊 1本130g	900円
・厚切り皮付きベーコン 200g	1,250円
・認定山形豚 肩ロース 300g	1,500円
・グレイフェッド カナダビーフ 1ポンドリブロース 450g	4,000円
・フィレンツェ風Tボーンステーキ 「ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」 500g	5,000円
・バケット 2カット	150円
・イタリア産グリッシーニ	150円
・ミックスピクルス	650円
・イタリア産生ハム サラミ盛合せ	3,000円
・グリル用オレンジ 1個	200円
・メのピッツァマルケリータ (残りの具材をのせてオリジナルピッツァに)	800円
・チーズフォンデュ	1,500円

※オペレーションの都合により、5月25日発表のメニューから一部変更がございます。下記、ご了承いただけますと幸いです。

- ・ニュージーランド産 骨付き仔羊 1本130g ⇒ 産地変更
- ・コシヒカリ飯盒 1合 ⇒ 提供なし
- ・燻製セット ウイスキー樽チップ、赤ワイン樽チップ、桜チップ ⇒ 提供なし

■飲み放題プラン

・Free Drink (2.5時間) (ビール、グラスワイン赤・白、ハイボール3種、カクテル8種、ソフトドリンク5種)	1,500円
・Free Soft Drink (2.5時間)	500円

その他、単品ドリンクメニューや20種類以上のボトルワインもご用意がございます。

※注意事項

- ・上記価格は全て税込です。
- ・プランご利用のお客様はBroil kingグリラー、トング、まな板、食器類、燃料、ゴミ回収等全て含めてのお値段です。