

報道関係者各位

2018年6月29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」 夏の骨付き肉フェア



株式会社ワンダーテーブル(代表取締役社長 秋元巳智雄)は、2018年8月1日(水)～31日(金)、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」の全店にて、骨付き肉フェアを開催します。通常、「バルバッコア」では、約15種類の肉や野菜を長い串に刺し、シュラスケーロと呼ばれる特注のオーブンで、岩塩のみでゆっくりと回転させながら焼き上げたバーベキュー料理を提供しています。今回のフェアでは、この基本アイテムに加え、4種類のダイナミックな骨付き肉をお楽しみいただけます。牛肉は、オーストラリア産ブラックアンガスの約5kgのトマホーク、豚肉は、アメリカ産の骨付きロース肉、羊肉は、オーストラリア産の骨付きレッグ肉、鶏肉は、本場ブラジルの丸鶏をご用意します。もちろん、看板アイテムのピッカーニャ(牛いちぼ肉)も楽しめます。どれも豪快で写真映えするため、SNSで拡散したくなるアイテムばかりです。

■骨付き肉フェア

開催期間：2018年8月1日(水)～31日(金) デイナータイム

実施店舗：バルバッコア全店

参考価格：お一人様5,400円税別、お子様2,200円税別(6～12歳) ※店舗により異なります。

内容：オーストラリア産ブラックアンガストマホーク、アメリカ産骨付き豚ロース
オーストラリア産骨付きラムレッグ、ブラジル産丸鶏
約15種類シュラスコ“ブラジルバーベキュー”、約40種類サラダバー
※全て食べ放題でお楽しみいただけます。



■バルバッコアとは

バルバッコアは、1990年、ブラジル・サンパウロに誕生したシュラスコ料理専門店（ブラジル風バーベキュー）です。ブラジル国内には関連店舗を含め全6店舗、イタリア・ミラノに1店舗展開しており、グローバルな人気を誇る有名店です。日本では、1994年、1号店である青山本店をオープンし、その後、東京都内と大阪に展開し、現在では計8店舗を営業しています。どの店舗も日本のシュラスコ料理の代表ブランドとして、グルメサイト等で沢山の支持を得ています。

※店舗 URL

<http://www.barbacoa.jp>

※画像はこちらからダウンロードお願いします

<http://30d.jp/barbacoa/39>

<http://30d.jp/barbacoa/35>



【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