

報道関係者各位

2013 年 10 月 28 日
株式会社ワンダーテーブル

BARBACOA

GRILL

国内 No.1 シュラスコ料理専門店 バルバッコア・グリル 渋谷店 11 月 11 日、GRAND OPEN

2013 年 11 月 11 日(月)、渋谷公園通りにあるヒューマックスパビリオンの7F に、国内 No.1 のシュラスコ料理専門店「バルバッコア・グリル」の渋谷店がオープンします。

バルバッコアは、1990 年、ブラジル・サンパウロに誕生しました。ブラジル国内には関連店舗を含め全 7 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シュラスコ料理専門店です。日本国内のバルバッコアは、1994 年に表参道、2007 年に新丸ビル、そして 2008 年に大阪の心斎橋にオープンしました。いずれもグルメサイトのアクセス数やランキングは国内トップクラスで、連日多くのご予約のお客で賑わう人気店です。メニューは、希少価値の高い牛肉の部位や、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ェスタイルでお楽しみいただけます。

渋谷店も、他店同様にグレードの高いシュラスコ料理とサラダバーを提供します。渋谷の新たなスポットを目指す同店に、ぜひご期待ください。



【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、「パサドール」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、お客様の目の前でお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『シュラスコセット』が、バルバッコアのメニューです。渋谷店では、これにデザートブッフェも加え、ケーキやソフトクリームなどもお楽しみいただけます。

《ディナー》	・お一人様	4,500 円 (税込)
	・お子様	2,100 円 (税込)



■フード

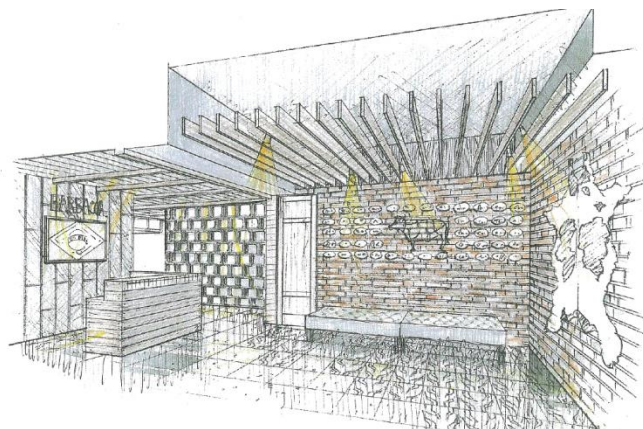
シュラスコは、色々な牛肉の部位や鶏肉、豚肉、リングイッサ(ソーセージ)、野菜など、常時 15 種類取り揃えています。お肉は岩塩でしっかり味がついているので、そのまま食べても十分に美味しいのですが、さっぱり味の“野菜モーリョ”と醤油ベースの“和風モーリョ”の 2 種類のソースを用意しており、お好みでお楽しみいただけます。サラダバーには、約 50 種類の新鮮野菜やデリなどを並べ、「見る、選ぶ、食べる」楽しさを提供しています。パルミット(ヤシの新芽のボイル)などのブラジル独特の素材や、フェジョアーダ(煮込み豆料理)といったブラジル料理もあわせてお楽しみください。

■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。「カイピリーニャ」は、ピンガ&ライムがスタンダードな組合せですが、キウイやパイナップル、旬の果実など色々なバリエーションのフルーツカイピリーニャも用意しています。その他にも、ビールやワイン、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。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を味わえます。

【インテリア】

渋谷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。入口には、ブラジル人アーティストによるブラジル国旗をモチーフとした絵画と巨大な牛の毛皮を飾り、本場の雰囲気を演出しています。中に入ると、ライブ感溢れるダイニングが広がっており、中央には巨大なサラダバー、その脇には「シュラスケーロ」を設置し、お肉を焼いている様子をご覧いただきながら食事が楽しめます。奥のゾーンは、パーテーションが完備されているため、最大 50 名様用の個室としてご利用いただけます。



【基本情報】

店名: バルバコア・グリル 渋谷店
住所: 東京都渋谷区宇田川町 20-15 ヒューマックスパビリオン渋谷公園通り 7F
電話番号: 未定
オープン予定日: 2013 年 11 月 11 日(月)17:00 予定
営業時間: ランチ 平日 11:30~15:00(L.O.14:00) 土日祝 11:30~16:00(L.O.15:00)
ディナー月~土 17:30~23:00(L.O.22:00) 日祝 17:30~22:00(L.O.21:00)
席数: 110 席
想定客単価: ランチ 2,800 円、ディナー5,800 円
関連 URL: <http://www.barbacoa.jp>

【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