

報道関係者各位

2014年9月9日
株式会社ワンダーテーブル



2014年9月17日(水)、シュラスコ料理専門店「バルバッコア 新宿店」が、新宿伊勢丹の明治通り挟んで向かいの「レインボービレッジビル 7F」にオープンします。

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。日本では、今から20年前の1994年、表参道にオープンし、その他、丸の内、渋谷、心斎橋にも営業しています。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の人気店です。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エスタイルでお楽しみいただけます。

新宿店でも、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。新宿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。塊のまま串に刺し原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。原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。新宿店では、これにデザートbuffet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>

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

<ランチ>

- ・平日シュラスコランチ 3,000 円(税込)
- ・平日buffet・ランチ 1,800 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。お肉は原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、フェジョアード(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、ピングアを使ったブラジリアンカクテル。ピングアとライム、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「カイペリーニャ」や、ピングア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。「カイペリーニャ」は、ピングア&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ペ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味わえます。

【インテリア】

新宿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眺め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 30 名様用の個室としてご利用いただけます。



【基本情報】

店名: バルバッコア 新宿店
住所: 東京都新宿区新宿 3-5-4 レインボービレッジビル 7F
オンライン予約: <http://www.barbacoa.jp/shinjuku>
予約番号: 03-5362-5006
オープン日: 2014年9月17日(水)
営業時間: 平日 11:30~15:00(LO14:00) 17:30~23:00(LO22:00)
土日祝 11:30~16:00(LO15:00) 17:30~22:00(LO21:00)
席数: 91.2坪 112席
想定客単価: ランチ 2,800円、ディナー5,800円

【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