



本格肉料理とワインを気軽にペロっと楽しめる洋風居酒屋

ワイン酒場 BAR DE PERO (バルデペロ)

2023年5月 千葉ニュータウン中央駅前にオープン!

所在地：千葉県印西市中央北 1-4 アルカサル 1F
アクセス：北総線 千葉ニュータウン中央駅より徒歩 2分



株式会社グローバルコネクション（本社：東京都目黒区、代表取締役 比嘉 涼）は、肉とワインとおつまみを気軽に楽しめる「ワイン酒場 BAR DE PERO (バルデペロ)」を、2023年5月10日（水）千葉ニュータウン中央駅前（千葉県・印西市）にオープンしました。

自慢の肉料理と、ここでしか味わえない「BAR DE PERO」オリジナルメニュー

「BAR DE PERO」は、スペイン、イタリア、フランス、チリ、アルゼンチンをはじめとする世界各国から厳選したワインと、牛ハツやエゾシカを低温調理し、肉の旨みと食感を追求したローストや、骨付鶏のオープン焼きなどの本格肉料理のほか、パエリアとドリア、一度に二つの味を楽しめる当店オリジナル「パエ・ド・リア」や、研究を重ねたポテトサラダのアレンジメニューなど、ワインとよく合い、お腹をしっかりと満たしてくれるメニューを提供します。

ご家族やお仕事仲間と、いつでも気軽に楽しめる洋風居酒屋

店内にはテーブル 26 席とカウンター 12 席、また、屋外テラスにもテーブル 8 席をご用意しています。お一人様からお仕事仲間との会食まで幅広いニーズに対応しており、お子様連れのご家族も気兼ねなくご利用いただけます。さらに、屋外テラスはペットと一緒に出かけたい方にもお気軽にご利用いただけます。

当社は、東京、学芸大学駅（東京都目黒区）を拠点に、ビストロをはじめとする飲食店を展開しております。感度の高い飲食店が多く立ち並ぶエリアで培ったノウハウや知見をもとに、独自のメニュー展開で、千葉ニュータウンエリアのおお客様にご満足いただけるお店を目指します。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

メニュー例

※価格はすべて税込



パエ・ド・リア (魚介) ¥1850

バルデペロのイチオシ!半分はパエリアとして、残りは特製クリームとチーズで焼き上げるドリアに。2度楽しめるここでしか味わえないスペシャルメニューです。



半熟卵と自家製そばろのポテトサラダ ¥880

当社自慢のポテトサラダに、半熟卵とたっぷりのマヨ風ソースに自家製とりそばろのアクセント。濃厚でクリーミーな味わいの新感覚のポテトサラダ。



濃厚トマトソースのピッツアトースト ¥950

秘伝ニンニクオイルとトマトで煮込んだ鶏にチーズをのせてオープンで焼き上げました。香ばしいガーリックトーストにのせて。



牛ハツのロースト ¥1,080

じっくりと低温で調理し、仕上げにローストした牛ハツは、独特の食感がくせになります。特製ソースと岩塩でお召し上がりください。



骨付鶏のガーリックオープン焼き ¥1,080

骨付きの鶏もも肉を野菜と一緒に焼き上げた、ボリューム満点の逸品。ガーリックの風味が食欲をそそります。



エゾシカのロースト ¥2,070

厳選された新鮮なエゾシカを低温調理しロースト。ワイン色に仕上がった赤身肉はしっとり柔らか。贅沢な味わいです。赤ワインとベリーの特製ソースと岩塩で。



こりこり軟骨入りパルミジャーノつくね ¥970

旨みたっぷりのつくねハンバーグに、雪が降り積もったようなたっぷりのパルミジャーノが香ります。



3種のチーズのスパニッシュオムレツ ¥970

とろろのチーズと半熟卵が食欲をそそるスパニッシュオムレツ。あつあつのフライパンでご提供します。



自家製ロースハムと生ハム ¥970

食べごたえのある厚さに切り分けた当店自慢のロースハムと注文をいただいてからスライスする生ハムをたっぷり盛り合わせました。



季節のカルパッチョ 塩昆布のキャビア風ソース ¥1,080

旬の鮮魚を厳選したカルパッチョ。



季節のムース ¥280 / 1ピース

季節の野菜をつかった、優しい食感のムース。アペリティーボにおすすめです。



恋するぷりん ¥550

シェフオリジナルのなめらかな食感のプリン。塩を添えると甘さが引き締まり絶品に! # 想いがとろけるチョコ はバルデペロとともにデビューしました。

■店舗概要

名称 : ワイン酒場 BAR DE PERO
(ワイン酒場 バルデペロ)

所在地 : 千葉県印西市中央北 1-4 アルカサール 1F
tel. 047-685-5004

アクセス : 北総線 千葉ニュータウン中央駅 徒歩 2 分
成田空港より北総線 約 25 分
東銀座より北総線 約 48 分

開業日 : 2023 年 5 月 10 日 (水)

営業時間 : 【平日】 17:00 ~ 24:00
【土曜】 16:00 ~ 24:00
【日曜】 16:00 ~ 22:00
※ラストオーダーは、フード 1 時間、ドリンク 30 分前まで

定休日 : 不定休

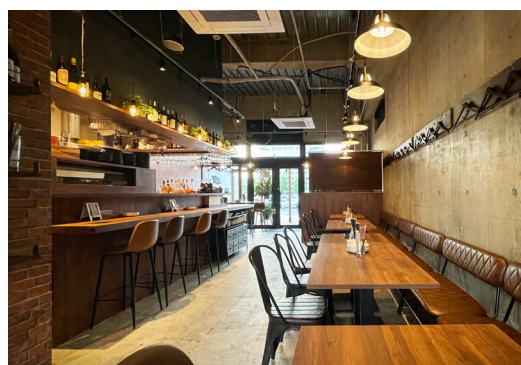
店舗規模 : 59 平米 総席数 46 席
カウンター 12 席 テーブル 26 席 テラス 8 席

駐車場 : 施設駐車場有 3 時間まで無料

想定価格 : 単品料理 280 円 ~ 3,270 円
コース 5,000 円 / 6,000 円 (飲み放題つき)
※ 想定客単価 4,000 円



内観 カウンター 12 席



内観 テーブル 18 席 / ハイテーブル 8 席

■会社概要

会社名 株式会社 GLOWBAL CONNECTION

代表取締役 比嘉 涼

所在地 東京都目黒区鷹番 3 丁目 10-7

従業員数 00 名 (パートタイム含む) ※2023 年 4 月現在

事業内容 飲食事業、店舗プロデュース、沖縄県産食品の卸売事業

運営店舗

- ・大衆ビストロ煮ジル 学芸大学
- ・酒と華 ききょう
- ・琉球カラオケ ハブとマンガース
- ・まーさん堂 (EC 事業)

プロデュース店舗

- ・STEAK & GRILL 郷

会社 HP <http://glowbal-c.co.jp/>

■公式 SNS

Instagram @bardepero <https://www.instagram.com/bardepero/>

TIKTOK @bardeviz25p



外観 テラス テーブル 8 席

本件に関する、ご取材、撮影等ご希望の際は、下記までご連絡ください。

【お問い合わせ先】

株式会社 GLOWBAL CONNECTION 比嘉 涼 e-mail. higa@glowbal-c.co.jp mobile. 090 8646 2800

プレスキット → https://drive.google.com/drive/folders/1aR90YD82T5B4ziY6_1WOf-jOKB_3eSx6?usp=sharing