

報道関係者各位

2017年4月18日  
株式会社ワンダーテーブル

2017年4月28日  
本場ブラジルバーベキュー  
“BARBACOA BEER GARDEN” オープン  
今年は期間限定でランチタイムも開催



2017年4月28日(金)～9月30日(土)、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、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」のビアガーデン『BARBACOA BEER GARDEN』をオープンします。お料理は、豪快にグリルしたピッカーニャ(牛イチボ)やハラミステーキ、焼きパイナップル等をたっぷり食べられるバルバッコアコースをご用意します。お飲み物は、ビールはもちろん、カイピリーニャ等のブラジルらしいカクテルをご提供します。また、今年は、期間限定でランチタイムもオープンします。ピッカーニャサンドやバルバッコアカレー等、ここでしか味わえないメニューをご用意します。他のビアガーデンとは一味違う、本場ブラジルを体験できるビアガーデンに、ぜひご注目ください。

**【BARBACOA BEER GARDEN】**

「バルバッコア」は、1990年、ブラジル・サンパウロに誕生した、グローバルな人気を誇るシュラスコ料理専門店(ブラジルバーベキュー)です。日本では、1994年、表参道にオープンし、その後、丸の内、渋谷、新宿、心斎橋、六本木ヒルズに開業し、2015年4月には梅田、12月には高輪にもオープンしました。メニューは、希少価値の高い牛肉の部位を楽しむシュラスコや、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buffetスタイルでお楽しみいただけます。『BARBACOA BEER GARDEN』では、同店の特徴をいかし、牛豚鶏のお肉を、岩塩のみで焼き上げたグリル料理をお楽しみいただけます。その他、コッシーニャ(鶏のコロッケ)といった独特のブラジル料理もご用意します。ドリンクは、サトウキビの蒸留酒を使用した「カイピリーニャ」や暑い夏にぴったりの「フローズンモヒート」等をご用意します。他のビアガーデンとは徹底的に差別化された、ブラジルを堪能できる熱いビアガーデンです。

## 【基本情報】

- ・会場: BARBACOA BEER GARDEN  
(港区高輪 4-10-18 京急ショッピングプラザ ウイング高輪 WEST 3F)
- ・開催期間: 2017年4月28日～9月30日(土)  
平日 17:30～23:00 土 15:00～23:00 日・祝 15:00～22:00  
土・祝 11:00～15:00 (※4/29～5/21) 雨天中止
- ・ネット予約: <http://barbacoa.jp/>
- ・電話: 03-5792-5529 (※お電話は混み合いますので、ネット予約をおすすめしています)
- ・平均予算: 4,500円
- ・席数: 100席、245㎡

## 【メニュー(全て税別)】

### 〈フード〉

- ・バルバッコアコース お一人様 3,500円  
枝豆、フライドポテト、ガーデンサラダ  
トルティーヤ チリコンカルネ  
ブラジル BBQ  
- パイナップル、リングイッサ、ホルコ、ピッカーニャ
- ・ピッカーニャ(牛イチゴ) 1,200円
- ・ハラミステーキ 1,300円
- ・焼きパイナップル 600円

### 〈ドリンク〉

- ・飲み放題(コースご注文の方のみ) お一人様 1,500円
- ・キリン一番搾り 750円
- ・カイピリーニャ 650円
- ・フローズンモヒート 650円

### 〈ランチ〉

- ・ピッカーニャサンド 1,300円
- ・バルバッコアカレー 1,200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](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)