

報道関係者各位

2020年1月21日
株式会社ワンダーテーブル

2020年4月上旬 シュラスコ料理専門店「バルバッコア」 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワーにオープン



2020年4月上旬、株式会社ワンダーテーブル〔本社：東京都新宿区西新宿/代表取締役社長 秋元 巳智雄〕は、シュラスコ専門店「バルバッコア」の日本国内9店舗目となる『虎ノ門ヒルズ店』を、虎ノ門ヒルズ ビジネスタワーにオープンします。

「バルバッコア」は、1990年、ブラジル・サンパウロに誕生した、グローバルな人気を誇るシュラスコ料理専門店です。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、六本木、高輪、心斎橋、梅田、2015年12月に高輪店が加わり、計8店舗を営業しています。

メニューは、希少価値の高い牛肉の部位を楽しめるシュラスコ（ブラジリアンバーベキュー）や、ブラジル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。虎ノ門店も、他店同様にグレードの高いシュラスコとサラダバーを提供します。

■シュラスコ料理とは

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>

バルバッコアのシュラスコ料理のメニューはサラダバーもセットにした食べ放題となっております。

牛肉は、赤身と脂身のバランスが良く、柔らかい肉質とジューシーさが特徴的な「ブラックアンガス牛」を主に使用しています。一般的に牧草だけで育てられた「グラスフェッド（牧草肥育）」と言われる肥育と、牧草で肥育された後、穀物によって肥育される「グレインフェッド（穀物肥育）」という肥育方法があります。

バルバッコアでは、「グレインフェッド」のなかでも、150～180 日間の中期穀物肥育によって育てられた「ミドルグレインフェッド」の牛肉を使用していますので、上質な味わいがお楽しみいただけます。他にも豚肉、鶏肉、野菜など、約 15 種類のシュラスコ料理に加え、店内中央にあるサラダバーでは、フレッシュベジタブルやヤシの芽など、ブラジル食材、デリを 40 種以上取り揃えています。



ランチ

平日 シュラスコ 3,600 円(シュラスコ・サラダバー・デザートビュッフェ・ドリンクバー 2時間)

休日 シュラスコ 3,800 円(シュラスコ・サラダバー・デザートビュッフェ 2時間)

ディナー

シュラスコ 5,800 円(シュラスコ・サラダバー 2時間)

デザートbuffet 700 円

※価格はすべて税別です

ドリンク

サトウキビを原料として作られる、ブラジル原産の蒸留酒「ピング」を使ったカクテルなど、バラエティ豊かなドリンクメニューをご用意しております。たっぷりのライムをすりつぶし、お好みで砂糖を加え、「ピング」を注いで作られる「カイピリーニャ」は爽やかながらも、しっかりと強い本場の味わいです。他にも「ピング」とココナッツミルクを合わせた「バッチーダ・デ・ココ」やスタンダードカクテルなどもご用意しております。ソフトドリンクも、ブラジルで人気の炭酸飲料「ガラナ」や、南米のハーブティー「マテ茶」、「マラクジャジュース」などブラジルのドリンクをお楽しみいただけます。



【基本情報】

店名：バルバッコア 虎ノ門ヒルズ店

住所：〒105-5403 東京都港区虎ノ門 1-17-1 虎ノ門ヒルズビジネスタワー3F

アクセス：地下鉄銀座線 虎ノ門駅 1番出口 徒歩5分

想定客単価：平日ランチ 3,200 円、ディナー6,800 円 / 休日ランチ 4,000 円、ディナー6,500 円

営業時間：ランチ 11:00～15:00 (L. 0. 14:00)、ディナー 17:00～23:00 (L. 0. 22:00)

定休日：なし

予約受付：2020 年 2 月開始予定

オープン日：2020 年 4 月上旬

URL： <http://barbacoa.jp/>

■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内 48 店舗、海外 75 店舗の飲食店を展開しています。

しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「Mo-Mo-Paradise」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、モッツァレラチーズ専門店「オービカ モッツァレラバー」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL：<http://www.wondertable.com/>

■本件に関するお問い合わせ

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

吉川直美 naomi-yoshikawa@wondertable.com

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com