

報道関係者各位

2020年6月11日
株式会社ワンダーテーブル

2020年6月11日(木)
テラスで食べる本格ステーキも魅力
「バルバッコア 虎ノ門ヒルズ店」オープン



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、2020年6月11日(木)、シュラスコ料理専門店「バルバッコア 虎ノ門ヒルズ店」を虎ノ門ヒルズビジネスタワー3Fにオープンします。

バルバッコアは、ブラジル発、日本で唯一の本場シュラスコ料理専門店です。日本では、1994年、表参道に誕生し、今回の虎ノ門ヒルズ店は9店舗目となります。虎ノ門ヒルズ店は国内のバルバッコアでは唯一テラス席をご用意し、青空の元で食事を摂るといふ、これまでとは違う楽しみ方を提供します。今年サンパウロで誕生してから30年を迎えます。歴史に新たな1ページを加える同店に、ぜひご注目ください。

シュラスコの他にステーキも自慢

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料理や、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スタイルでお楽しみいただけます。現在、サラダバーに関しては、感染拡大予防のため当面の間お休みしますが、スタッフが盛り合わせのサラダやサイドメニューをお席までお持ちします。また、テラス席とバーエリア限定でステーキもご用意します。厳選した赤身肉を、溶岩石を使った遠赤外線効果のあるステーキ専用グリラーで、短時間で旨味を閉じ込めて焼き上げます。

<ステーキ>

- ・ピッカーニャ（イチボ）ステーキ 米国産ブラックアンガス 250g 2,500円（税別）
- ・サーロインステーキ 豪州産ブラックアンガス 300g 3,200円（税別）

※ライスとサラダがついています。

※テラス席とバーエリア限定メニューです。

<シュラスコ>

- ・ランチ 3,600円（税別）
- ・ディナー 5,500円（税別）

※シュラスコ・サラダ・サイドアイテム・デザート 2時間

■店内だけでなくテラス席も

虎ノ門ヒルズ店の店内は、全体的にブラウンを基調としたモダンで温かみのある雰囲気に仕上がっています。店内中央には、巨大なサラダバーを設置し、それを囲うようにテーブルを配しています。奥には個室を1部屋ご用意し、隣接した「シュラスケーロ」から、焼きたてのシュラスコを随時提供します。また虎ノ門ヒルズ店には、国内のバルバッコアで唯一テラス席がございます。2名席×2テーブル、4名席×6テーブルの計8テーブルご用意します。

お料理はステーキのみの提供となりますが、開放的な雰囲気の中で食事が楽しめます。



<基本情報>

店名： バルバッコア 虎ノ門ヒルズ店

住所： 〒105-6403 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： 地下鉄日比谷線「虎ノ門ヒルズ駅」および 銀座線「虎ノ門駅」地下通路連結

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unch 11:00~15:00 LO 14:00 / ディナー17:00~22:00 LO21:00

席数： 店内 98席+テラス 28席 ※感染症拡大予防策により現在は店内 48席+テラス 14席

オープン日： 2020年6月11日(木) ※11:00から営業します

オフィシャルWEBサイト：<http://barbacoa.jp/toranomon/>

WEB予約：<https://www.tablecheck.com/shops/barbacoa-toranomon/reserve>

※営業時間に変更する可能性があります。

■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 76 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/>

■本件に関するお問合せ

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