



報道関係者各位

2017年7月12日

株式会社ワンダーテーブル

【バルバッコア 渋谷店 1日限りの短角牛シュラスコディナー】



2017年7月27日(木)、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 渋谷店」にて、1日限りの短角牛シュラスコディナーを開催します。和牛市場で0.5%しか流通していない「短角牛」。弊社では、その短角牛の仔牛を購入し、独自の飼料を与え、弊社オリジナルの短角牛を育てています。今回、短角牛の生産者の方もお招きし、短角牛1頭丸ごとシュラスコにてご提供する、一夜限りのイベントを開催します。

「希少牛肉」×「国内トップクラスのシュラスコ料理専門店」のコラボレーション。ぜひ、ご注目ください。

<バルバッコア>

バルバッコアは、1990年、ブラジル・サンパウロに誕生したシュラスコ料理専門店(ブラジル風バーベキュー)です。ブラジル国内には関連店舗を含め全6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店です。日本では、1994年、表参道に1号店をオープンし、その後、丸の内、心斎橋、渋谷、新宿、六本木、梅田、品川にオープンしました。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です。

<シュラスコ料理>

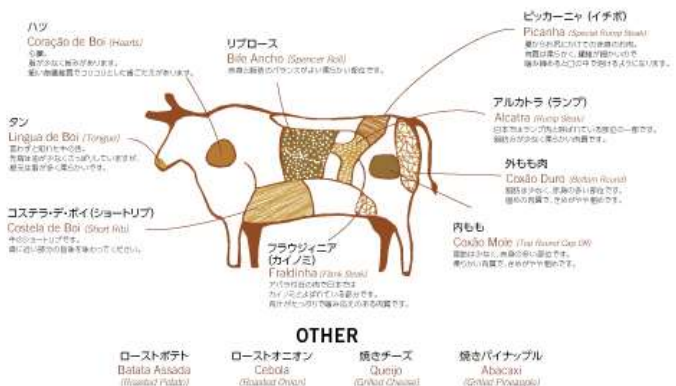
シュラスコ料理とは、ブラジリアンバーベキューのことです。塊のまま串に刺し岩塩のみで焼き上げたジューシーなお肉を、「パサドル」と呼ばれるスタッフがそのままの状態テーブルまでお持ちし、お客様の目の前で好きな部分をお好きなだけ切り分けてご提供するスタイルのバーベキューです。岩塩のみのシンプルな味付けで、油を一切使わずに焼き上げる為、肉の余分な脂も落ちてとてもヘルシーです。



TANKAKU GYU

CHURRASCO

短角牛の部位を使用したシュラスコ



SALAD BAR

サラダバーにも短角牛のお料理

- ドブラジーニャ (ハチノスの煮込み) Dobradinha
 ハバーダ (テールシチュー) Rabada
 レバーサラダ Fígado de Boi

<メニュー>

今回の「1日限りの短角牛シュラスコディナー」は、弊社オリジナルの短角牛を丸ごと一頭、お楽しみいただける特別構成としています。

シュラスコでは、代表的な部位であるビッカーニャやリブローズをはじめ 9種類の部位を短角牛にてご用意し、そこに通常メニューで人気の焼きチーズや焼きパイナップルなど加えた計 13種類がお楽しみいただけます。お肉は岩塩でしっかり味がついているので、そのままお召し上がりいただいても、十分にお楽しみいただけます。また、約 50種類の新鮮野菜やデリなどが並ぶサラダバーにも、短角牛をつかったドブラジーニャ(ハチノスの煮込み)やハバーダ(テールシチュー)などこの日限りのお料理が並びます。

お一人様 12,000 円 (税込) 飲み放題付

19:00~21:30 まで(開場 18:30)

要予約



【基本情報】

店名: バルバッコア 渋谷店
住所: 〒150-0042
東京都渋谷区宇田川町 20-15 ヒューマックスパビリオン渋谷公園通り 7F
予約番号: 03-5428-6640
オープン日: 2013年11月11日
席数: 89坪、112席
客単価: ランチ 4,000円、ディナー6,500円
営業時間: ランチ 月～金 11:30～15:00(LO14:00)、土・日・祝 11:30～16:00(LO15:00)
ディナー 月～土 17:30～23:00(LO14:00)、日・祝 17:30～22:00(LO21:00)

【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 赤木恵理子

TEL:03-3379-8057 FAX:03-3379-8165

E-Mail: info@wondertable.com