

2018年8月17日

ニュースリリース

報道関係各位

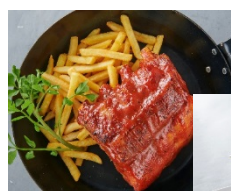
『ビバリー 日本橋店』 8/21(火)オープン

株式会社ヴィア・ホールディングスの子会社である株式会社フードリーム（住所：東京都文京区関口 代表：大島 政靖）は、『ビバリー 日本橋店』（住所：東京都中央区日本橋3-6-2 日本橋フロントB1）を8/21（火）にオープンいたします。

- アメリカン・ダイナーの陽気さと気軽さで、
専門性の高い肉料理を、選りすぐりのビールで楽しんでいただきたい・・・
そんな想いを込めて珠玉のメニューを揃えました。



一押し「がっつり！ワンポンドステーキ マンゴークット Style」は、内側に旨みを閉じ込めて焼き上げた450gの塊肉を、見た目も鮮やかにダイス状にカットしました。肉汁が艶めく美しい赤身は目にも美味しい御馳走です。また、「バックリブ BBQ one third」は、濃厚なバーベキューソースが絡んだ、ほどよい歯応えの肉質でクセになる逸品。アメリカンスタイルならではのワイルドさで、手づかみでパクッとお召し上がり下さい。



店舗情報

ビバリー 日本橋店

東京都中央区日本橋3-6-2 日本橋フロントB1

TEL：03-6262-0729

平日 ランチ：11：00～15：30 デイナー：17：00～23：00

土曜日 11：00～21：00 休日：日曜日・祝日

URL：<http://movia.jpn.com/shops/info/217727>



お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先●

株式会社フードリーム 商品本部

TEL.03-5155-6832 FAX.03-5155-6351

●プレスリリースに関するお問合せ先●

株式会社ヴィア・ホールディングス 企画本部

担当：黒岩

TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250

E-MAIL：s.kuroiwa@via-hd.co.jp

<< 店舗外装&内装他 (イメージ) >>



<< メニュー抜粋 >>

Beverly Recommended
One pound of steak ビバリのおすすめ

がっつりワンポンドステーキ
ワンポンドステーキ ¥3,999 (税別)
約450gの肉は食べ応え抜群!

T-BONE STEAK
Tボーンステーキ (約300gの肉×2枚入り)
¥4,999 (税別)
サーロインとヒレ肉を両端に味わえる。

Mixed grill
MIX Grill (3~4名前)
¥11,999 (税別)
鶏肉、豚肉、牛肉を焼いたミックスグリル。

Back Rib BBQ
バックリブ BBQ one third
¥11,599 (税別)
アツホム焼仕上げの背骨は、キツネで焼く!

Bagno caudal al color vegetables
創作サラダ

Salad
自家製
ピーストビーフの
タリサラダ
¥1,099 (税別)
びっくりするほど
山盛り!

Homemade roast beef tower salad

バゲット ¥199 (税別)
フレンチパン。

カリカリポテト ¥299 (税別)
お肉と一緒に焼く。

アイスロケ ¥299 (税別)
お肉と一緒に焼く。

新編お肉ソースかけ ¥299 (税別)
お肉と一緒に焼く。

メインソテー ¥399 (税別)
お肉と一緒に焼く。

4種ソーセージ ¥699 (税別)
ブリアタソーサー、小挽肉、小挽肉、小挽肉。

パンチのアラビアータ ¥399 (税別)
お肉と一緒に焼く。

ニッキーの丸コンソメ ¥399 (税別)
お肉と一緒に焼く。

ソーセージ ¥199 (税別)
お肉と一緒に焼く。

グリーンサラダ ¥399 (税別)
お肉と一緒に焼く。

Drink Menu
ビール

BEER

スーパードライ ¥499 (税別)
お肉と一緒に焼く。

ドライブラック ¥499 (税別)
お肉と一緒に焼く。

ハーブスハーフ ¥499 (税別)
お肉と一緒に焼く。

濃淡 ¥599 (税別)
お肉と一緒に焼く。

エクストラコールド ¥599 (税別)
お肉と一緒に焼く。

ゴールドエンゼル ¥599 (税別)
お肉と一緒に焼く。

琥珀の朝露 ¥599 (税別)
お肉と一緒に焼く。

4色オールド ¥699 (税別)
お肉と一緒に焼く。

グローバル ¥699 (税別)
お肉と一緒に焼く。

ピルスナー ¥699 (税別)
お肉と一緒に焼く。

- BEER CHART -

お好きなビール飲み比べ! 3 BEER

飲み比べセット ¥999 (税別)
お肉と一緒に焼く。

<< メニュー詳細 >>



**がっつり！ワンポンドステーキ
マンゴーカット Style**

¥ 3,999 (+税)

一押し「がっつり！ワンポンドステーキ マンゴーカット Style」は、内側に旨みを閉じ込めて焼き上げた 450g の塊肉を、見た目も鮮やかにダイス状にカットしました。肉汁が艶めく美しい赤身にテンションも MAX です。



**T ボーンステーキ
(厚さ 3cm の食べ応え)**

¥ 4,999 (+税)

しっかりとした歯応えでステーキの王道とされるサーロインと、しっとり柔らかなヒレ肉を同時に味わうことが出来る贅沢さが魅力の T ボーンを、こだわりの厚さ“ 3cm ”で味わっていただきます。専門店ならではの技が光ります。



バックリブ BBQ one third

¥ 1,599 (+税)

BBQ の一番人気部位、バックリブにじっくり下味をしみ渡らせ、オーブンで焼き上げることで、骨付き肉ならではの旨みと歯応えをお楽しみいただけます。食べ切りやすい 1/3 サイズでのご提供です。



バッファローウィング

¥ 399 (+税)

カリッと上がった手羽に特製ホットソースが絡んだ逸品は、指までしゃぶりたくなる美味しさ。ヒリついた喉にビールが心地いい逸品です。



ビバリーバーガー

¥ 1,199 (+税)

ベーコン、レタス、オニオン、トマト、卵・・・みんな大好きな食材を高らかに積上げました。ワイルドにかぶりつく充実感と、口いっぱいに美味しさが溢れる幸福感をご堪能下さい。



**自家製ローストビーフの
タワーサラダ**

¥ 1,099 (+税)

ローストビーフの上に、ローストビーフを重ねてこんなに高くなりました。中心部に詰まったオニオンスライスと共に、崩しながらお召し上がり下さい。



**昔ながらのアメリカンピザ
- メキシコ**

¥ 1,299 (+税)

パンタイプのピザ生地にピリ辛のソース、タコミート、オニオンスライスとチーズがトッピング。とろけるアボガドが美味。



ティラミス

¥ 499 (+税)

仕上げのエスプレッソパウダーのほろ苦さが効いた、濃厚な大人のスイーツです。