

ニュースリリース
報道関係各位

『炭火烧 ベニバル 新橋一丁目店』 11/27(火)オープンいたしました

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紅とん（本社所在：東京都文京区 / 代表：塩田 勝紀）は、JR 新橋駅日比谷口徒歩1分、JR 高架下、第一ホテル東京前に11/27（火）「炭火烧 ベニバル 新橋一丁目店」をオープンいたしました。

肉 × 野菜 × 炭火烧 = 「食べる」を楽しむ



働くお父さんのエネルギー源である『日本橋 紅とん』が、働く女性を中心とした新業態『炭火烧 ベニバル』を新橋一丁目に出店いたしました。『心地よい』やさしいあかりと、ナチュラルな素材に包まれて、しあわせなキモチで「食べる」を思いきり楽しんでもらいたい・・・、そして自分のために、明日のために、ホッとひといきつてもらいたい・・・そんな想いを込めました。メニューは、炭火で豪快に焼き上げる肉料理と、デトックス効果が高い野菜類をたっぷり使ったサラダや、生フルーツカクテル、ワインなど。バランスよく食べて飲んで、1日の疲れを癒して下さい。



店舗情報

炭火烧 ベニバル 新橋一丁目店
〒105-0004 東京都港区新橋 1-3-13 JR 高架下
(JR新橋駅日比谷口徒歩1分 第一ホテル東京前)

TEL : 03-6206-6191

営業時間：平日 16:00～24:00、土・日 16:00～23:00

休日：年中無休

URL: <http://movia.jp/shops/info/194002>



お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先●

株式会社紅とん 業態企画本部
TEL.03-5155-2291 FAX.03-5287-6299

●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

<<店舗外観/内観>>

<外観>



ぬくもり溢れる照明に
こだわりました。



<内観>

炭や観葉植物を
適度に配置した
落ち着いた店内



<内観>



JR 高架下のアーチ型ファ
サードが映える外観。
半地下の隠れ家めいた
店内に向かって、一歩
一歩降りる階段がワクワク
します。

<メニュー紹介 (一部) >



名物ぼるパク

旨みのある塩レモンダレとたっぷりパク
チーで



牛リブローズ炭火焼

炭火で焼くからジューシーで香ば
しい！！



和豚もちぶたのプロシエツト

カシラとハラミ、2種類のご用意です。
ケイジャンのピピッドな刺激に、しびれ
て下さい。



たまねぎドレッシングの

緑サラダ

ケールやパクチーを中心とした、緑
色の野菜サラダ。



人参ドレッシングの

赤サラダ

トレビス、アーリーレッド、紫キャベツ
入り。ビタミンたっぷりの赤色の野
菜サラダ。



極甘！

玉ねぎのホイル焼き 岩塩で

北海道産の「天心」という玉ネギを
じっくり炭火で焼き上げます。