

ニュースリリース
報道関係各位

『炭火焼 ベニバル 新橋一丁目店』 オープン 1 周年記念キャンペーン 第 2 弾が 12/13(金)から始まります！

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：東京都新宿区 / 代表：塩田 勝紀）は、「炭火焼ベニバル 新橋一丁目店」オープン 1 周年キャンペーン 第 2 弾 期間限定「ハイボール・バルチキ半額」を 12/13(金)よりスタートいたします。

肉 × 野菜 × 炭火焼 = 「食べる」を楽しむ それが『炭火焼 ベニバル』



働くお父さんのエネルギー源である『日本橋 紅とん』が贈る、働く女性のための肉バル『炭火焼 ベニバル』が、この度オープン 1 周年を迎えました。1 年のご愛顧に感謝の意を表しまして、1 周年記念キャンペーン第 2 弾「ハイボール・バルチキ」半額イベントを、12/13(金)よりスタートいたします。「バルチキ」は、大判の鶏モモ肉を自慢の炭火で、表面をパリッと香ばしく焼き上げ、濃縮された肉汁の旨味を内部に閉じ込めて仕上げる、やわらかくてジューシーな逸品です。何杯でも 200 円のハイボールと、2,000 円からあるリーズナブルなボトルワインで、今年 1 年、頑張った自分に美味しいご褒美をあげちゃいましょう！！皆様のご来店を、スタッフ一同、心よりお待ちしております。



店舗情報

炭火焼 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 ランチ : 11:30~14:00 デイナー : 17:00~24:00
土 : 16:00~23:30 日 : 17:00~23:00

休日 : 年中無休

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

BENI BAR
1st Street Shinbashi

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 企画部

担当：黒岩

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

<<店舗内観>>

<内観>



<メニュー紹介（一部）>



国産豚のスペアリブ

独自の調理法で仕上げた、骨ばなれの良いスペアリブです。炭火で焼いた香ばしさがたまりません。



牛リブロース炭火焼

「塊肉を炭火で焼き上げる」のが一番うまい！ペニバルのごだわりが詰まった、芳しくもジューシーなステーキを召し上げ！



バルチキ

大判の鶏モモ肉を、自慢の炭火で表面をパリッと香ばしく焼き上げ、濃縮された肉汁の旨味を内部に閉じ込め仕上げる、やわらかくてジューシーな逸品です。



イタリア産 ブラッティーナチーズの サラダ仕立て

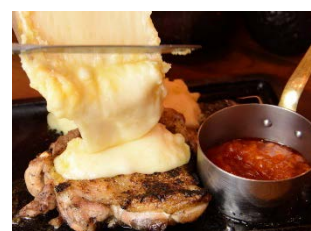
ブラッティーナとは“小さなブラータ”の意味。生ハムのほどよい塩気とブラッティーナのコクを、フレッシュな野菜と混ぜ合わせてお召し上がり下さい。



自家製シチューソースの 炭火焼ハンバーグ

手ごねの炭火焼ハンバーグに、ステーキの切り落とし肉をトロトロになるまで煮込んで作られた贅沢なシチューソースをかけた至福の逸品。

※ランチ限定



極鶏もも肉の炭火焼 ガーリックトマトソース with ラクレットチーズ

炭火焼ならではの香ばしい焼き上がりに、花畑牧場のラクレットチーズをたっぷりおかけいたします。