

NEW OPEN RELEASE 新店オープンのご案内 2013年6月30日 17:00 OPEN



ITALIAN
BAR
BARUMICHI

無料招待

ビストロホルモン × 窯焼きピッツァ

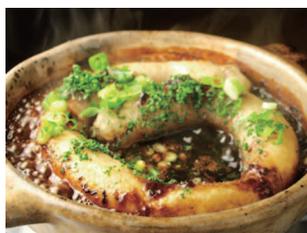
東京の人気店『イタリアンバル バル道』 21店舗目は、博多にて九州1号店オープン！

「あのお店に行くと、美味しい料理と元気な接客で楽しくなれる！」。そんな店作りを目指し、これまでさまざまな繁盛店を多数輩出してきた(株)ディーアール(本社・東京都品川区)がついに九州へ進出！ これまで10業態20店舗を運営。2013年6月30日(日)、博多に『イタリアンバル バル道 博多店』をオープンします。2011年9月に東京の大井町に開業し、連日満席御礼の人気ぶりを見せる『イタリアンバル バル道 大井町店』に続く2号店です。7月1日(月)・7月2日(火)はプレス様はレセプションに無料ご招待。

■『バル道』の看板メニューは、新鮮なホルモンを使ったビストロ料理です。市場直送の新鮮なホルモンをその日に下処理。フレンチシェフが試行錯誤の末に完成させた「スーパーマルチョウ 赤ワイン MISOソース」や「洋風モツ煮」などの料理は、濃厚な味と繊細な風味をあわせ持ち、ワインとの相性も抜群です。

もう一つの看板メニューは、注文ごとに500℃の専用窯で焼き上げる本格ピッツァです。もっちりした生地のはナポリタイプで、少人数からでも注文しやすいように小(1~2人前・500円~)と大(2~3人前・880円~)の2サイズをご用意。系列ラーメン店自慢のチャーシューを使った「ネギ味噌チャーシューピザ」や博多店限定の「博多明太ピザ」といったユニークなメニューも見逃せません。

おひとり様からグループまで、気軽にご利用していただきたいので、クイック提供が可能な「速菜」メニューは280円~、ピッツァは500円~、グリルの肉料理も680円~と、価格設定はリーズナブル。オーガニックワインを中心に、料理との相性を考えて用意した約50種類のワインも、グラス500円~、ボトル2,200円~に設定しました。



「スーパーマルチョウ赤ワイン MISOソース」 ¥1,800

新鮮な牛小腸を惜しげもなく使った名物料理。専用グリラーで焼いた後、味付けてから再度天火で焼き上げました。目の前でスタッフがカットする演出も楽しんで！



「牛ハラミオニオンソース」 ¥880

野性味のある牛ハラミ肉をレア状態に焼き上げ、余熱でやわらかく火入れます。玉ねぎの甘さと酸味のバランスがとれた、特製オニオンソースで召し上がれ。



「ネギMISOチャーシュー」 大1,080円 / 小600円

既存店の人気メニューのラーメン道楽のチャーシューとコラボ。ハチ味噌を入れたソースがポイントでネギもピリッと利いています！



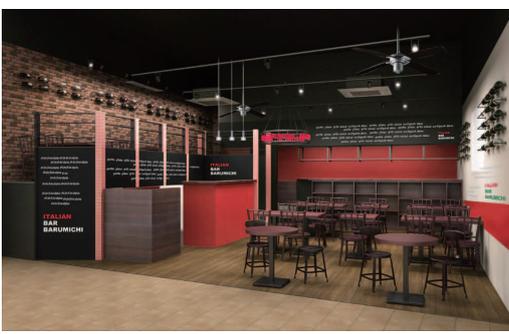
「リードボー香草バター」 680円

フレンチでよく使用される仔牛の胸腺肉を、エスカルゴ風に香草バターで。専用の器に入れて焼き上げ、アツアツでご提供します。



ファサード

JR博多駅筑紫口から徒歩約1分の繁華街に立地。大きなガラス張りの窓から店内の活気を見渡せます。シャープな黒と印象的な赤を基調にし、オープンテラスの床を木目にしてスタイリッシュなのにどこか落ち着いた雰囲気仕上げました。



店内

木目を基調により落ち着いた雰囲気を演出、ポイントカラーに赤を使うことで活気ある店内となっています。グループ客からおひとり様までカジュアルに楽しんでいただけます。段差をあがった席側は店内全体を見渡せるので、お店全体の活気を感じることが出来ます。また、客席からピZZAを焼き上げる様子も楽しむことができ、活気ある雰囲気を演出しています。

**ITALIAN
BAR
BARUMICHI**

ご参加に関しましては、数に限りがございますので下記申込み用紙に必要事項をご記入の上、6月27日(木)までにご返信くださいますようお願い申し上げます。
※期日を過ぎた場合でも、お申し込みは可能ですがお早めにいただくようお願いいたします。
平成25年7月1日(月)・7月2日(火)の2日間(2時間制)

●通常営業中でのレセプション対応となります。

■ご芳名:

■貴社名:

■住所:

■TEL:

■FAX:

■E-MAIL:

■ご希望の日時にチェックして下さい

●ご出席【2時間制】

7月1日(月)

- ① 17:00~19:00 ()名
- ② 17:30~19:30 ()名
- ③ 19:00~21:00 ()名
- ④ 19:30~21:30 ()名

7月2日(火)

- ① 17:00~19:00 ()名
- ② 17:30~19:30 ()名
- ③ 19:00~21:00 ()名
- ④ 19:30~21:30 ()名

2日間いつでもよい(お席・日時が決まり次第ご連絡いたします)

また、ご出席人数の関係上、日時のご希望に添えない場合があります。

ご希望に添えない場合はご連絡させて頂きます。ご了承の程、宜しくお願い致します。

■取材記者対応日時の2日間でご都合が悪い場合はご希望の日時にて個別に面談の対応を致します。

■取材のお申込み ※7/1・7/2でご都合が悪い場合は、別途ご希望の日時にて個別に面談対応とご試食の対応を致します。

店舗名:「イタリアンバル バル道 博多店」

6月30日(日) OPEN	17時~24時
6月30日(日)~7月7日(日) 営業時間	17時~24時
7月8日(月)~7月21日(日) 深夜営業開始	
	【月~木】 17時~翌朝4時迄
	【金・土】 17時~翌朝6時迄
	【日】 17時~24時迄
7月22日(月)~朝営業開始	
	【月~木】 9時半~翌朝4時迄
	【金・土】 9時半~翌朝6時迄
	【日】 9時半~24時迄

TEL : 092-482-4788

E-mail : info@dr-t.co.jp

面積 : 1階 : 73.17㎡=22.13坪 店内36席・テラス14席 合計50席

住所 : 〒812-0012 福岡県福岡市博多区博多駅中央街

6-12 ヨドバシ博多ビル1階102区画

アクセス : JR博多駅筑紫口から徒歩約1分

URL : http://www.dr-t.co.jp/barumichi/



<本リリースに関するお問合せ先>

株式会社ディーアール広報 : 小橋 (コバシ) (またはマーケティングセバスチャン株式会社 濱崎・永井 TEL03-6303-1103)

TEL : 03-6820-9510 / FAX : 03-3472-9137 MAIL:t-kobashi@dr-t.co.jp (または hamasaki@mksjapan.com)

住所 : 東京都品川区東大井1-21-9 5F

URL : http://www.dr-t.co.jp/