

PRESS RELEASE 8月31日(月)・9月1日(火)プレス様無料ご招待



MEAT BAR
29
TERIA
BARUMICHI



29テリアのお肉の前菜盛合せ



産地直送！朝採れパーニャカウダ



Red Spiced Chicken

博多駅前の繁盛店「バル道」の2号店

ニクテリア

バルミチ

「29TERIA BARUMICHI」が博多今泉にOPEN！

2号店のコンセプトは「肉バル×炭焼き」

2013年に博多駅前にOPENし、連日満席の大繁盛店「イタリアンバル バル道博多店」を運営している、(株)ディーアール(本社:東京都品川区)が、九州2号店を博多今泉にOPEN！

2号店のコンセプトは「肉バル×炭焼き」！肉にこだわり、店名も肉が入った「29TERIA(ニクテリア)」！

臨場感溢れるオープンキッチンで、炭火で肉を豪快に焼き上げます！

◆看板メニューは

「A5ランク黒毛和牛の豊富な部位×炭火烧」

佐賀牛や宮崎牛など九州を代表するA5ランクの厳選された黒毛和牛の部位を常時8～10種類そろえ、オープンキッチンで豪快に炭焼きグリルにして提供します！価格は1500円～部位に合わせて、九州の塩・合わせ塩、自家製の薬味などと一緒にご提供します。日替わりで銘柄牛を仕入れ、牛ごと、部位ごとの食べ比べも楽しめます！



◆「肉×肉×肉」：肉バルメニューも充実！



メイン商品だけではなく、前菜・サイドメニューにも「肉バル」ならではの肉×肉×肉のこだわり商品が盛りだくさんです！

「GOMA-USI」¥980

博多を代表する胡麻そばをオリジナルアレンジ！レア焼き黒毛和牛を特製胡麻ソースで！

◆「炭焼き×地産地消」で九州の地野菜メニューも充実！



地産地消をコンセプトに、九州の地野菜、糸島、朝倉などの産地の朝採れ新鮮産直野菜を使用！

「糸島直送野菜のグリル」 ¥500(1人前)

糸島の地野菜を炭火でグリルし、野菜の甘みと旨味を閉じこめました。

◆「炭焼グリル」が客席の目の前！ダイナミック臨場感！



お店に入ると目の前にはオープンキッチン！更に、キッチン中央部に「炭焼グリル台」を設置！豪快にお肉を焼き上げる調理風景が客席から見え、見て、食べて、音を聞いて、香りを感じて、五感で愉しむ事が出来ます。

29TERIA BARUMICHI RECEPTION REPLY SHEET

(レセプション受付FAX返信用紙)

レセプション受付締切:8/24(月)

FAX:03-3472-9137 MAIL:info@dr-t.co.jp

下記の■の項目をすべてご記入下さい。

■ご芳名

■貴社名

■ご住所

■TEL

■FAX

■E-MAIL

下記①～②の中からご希望日時をお選び頂き、☐と()には人数をご記入下さい。

① 08/31(月) 18:30(19:00) - 21:00 ()名様

② 09/01(火) 18:30(19:00) - 21:00 ()名様

レセプションは2時間制とさせて頂いております。

ご出席人数に応じて、開始時間を18:30か19:00のどちらかでご案内させて頂きます。

ご出席人数の関係上、日時のご希望に添えない場合がございます。

受付の結果に関しては8月26日までにご連絡させて頂きます。

ご理解ご了承の程、宜しくお願い致します。

29TERIA BARUMICHI～MEAT BAR～

2015.09.02(WED) GRAND OPENING!

HOUR MON-SAT 17:00-29:00(L.O.28:00)

SUN・HOL 17:00-24:00(L.O.23:00)

※9月末迄 17:00-24:00(L.O.23:00)

TEL/FAX 092-731-0229

MAIL 29teria-barumichi@dr-t.co.jp

ADDRESS 〒810-0021 福岡県福岡市中央区今泉1-17-22
i.CUBE

ACCESS 西鉄大牟田線「西鉄福岡(天神)駅」徒歩5分
福岡市地下鉄七隈線「薬院駅」徒歩8分

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

-MAP-



CONTACT

株式会社ディーアール PRESS:小橋(こばし)

TEL 03-6820-9510 FAX 03-3472-9137

MAIL info@dr-t.co.jp