



美味しいお肉を、気軽にリーズナブルに
ステーキ&ハンバーグ『赤坂グリル』
2016年9月1日リニューアルオープン！



オイスターバー&レストラン「Ostrea (オストレア)」や、もつ焼き・煮込み「三六 (みろく)」、バー業態「Bar's BAR (バルズバー)」「BAR ACCOLA (バーアッコラ)」など、都内に5業態17店舗を展開している、株式会社バル.ジャパン(本社：東京都港区麻布十番)は、9月1日、新業態『赤坂グリル』をオープンいたします。「とにかく美味しくリーズナブルに、お肉をたくさん召し上がっていただきたい！」という想いのもと、メニューは至ってシンプルにしました。栃木県大田原前田牛など、いくつもの牧場を訪れた中から厳選した、国産牛をはじめ、国内外より厳選した本当に美味しいお肉をご用意します。昔ながらの提供方法に懐かしさを感じながら落ち着いた内装でシチュエーション問わずお楽しみいただける ステーキはライスまたはパン付きで100g1,100円〜と大変リーズナブルな点も大きな魅力です。メニューは税抜き、サービス料やテーブルチャージなどもいたしません。「美味しいお肉を気軽にもっとリーズナブルに」お楽しみいただけるお店となります。

【メニュー・内装について】



【赤坂グリル】

- ◆ オープン日：2016年9月1日（木）
- ◆ 住 所：東京都港区赤坂3-7-11 レジーア赤坂
- ◆ ア ク セ ス：赤坂駅1番出口 徒歩4分、赤坂見附駅10番出口 徒歩4分
- ◆ 営業時間：ランチ 11:30～14:00 (L.O) デイナー18:00～22:00 (L.O)
日曜定休
- ◆ 坪数・席数：37.34坪 33席（内、カウンター7席）
- ◆ そ の 他：全席禁煙。
- ◆ URL：<http://www.barjapan.co.jp/akasakagrill>

【リニューアルオープン記念特典】

リニューアルオープンを記念しまして、9月中ご来店のお客様には
ランチ「全品50g増量！」 デイナー「お会計より1,000円引き！！」など
お得な特典をご用意しました。この機会に是非ご来店くださいませ。



【バル.ジャパン】

社名の由来はスペイン語の「バル」。スペインでは単に酒場を指すのではなく、食堂や喫茶店、居酒屋など幅広い役割をもち、その地域になくてはならない存在として愛されています。私たちも地域になくてはならない存在になるべく、マニュアルやテクニックに頼り過ぎることなく、お客様一人ひとりに寄り添ったサービスを心掛けています。2006年の創業以来、オイスターバー&レストラン「オストレア」、もつ焼き・煮込み「三六」、バー「Bar's BAR」「BAR ACCOLA」と、都内に3業態12店舗を展開してきました。どの業態でも大切に続けてきたのは、“新鮮・安全・安心”な食材へのこだわり。例えば生牡蠣は徹底した衛生管理はもちろん、生産地へ直接出向いて素材を吟味し、安全な流通ルートを構築しました。2013年からは江戸時代から続く水産の老舗仲卸（株）山小三をグループ会社に迎え、独自に研究開発した世界初の画期的な鮮度維持のシステムを大田市場に導入。こうした食に対する誠実な取り組みによって、多くのお客様からご支持をいただくと共に、生産者の方々との強固な信頼関係も生まれました。しかし、私たちは現状に甘んじることなく、常に高みを目指し、今後も新たな業態を積極的に開発していきます。

【株式会社バル.ジャパン 会社概要】

公式ホームページ：<http://www.barjapan.co.jp/>

- 設 立：2006年10月13日
- 本 社 所 在 地：東京都港区麻布十番2-9-5
- 資 本 金：1億円
- 代 表 者 名：代表取締役 藤野 豊
- 従 業 員 数：235人（パート、アルバイト含む）
- 主 要 事 業：フードサービス事業の企画・開発、及び店舗運営

▼写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先▼

株式会社バル.ジャパン 広報室：遠藤恵美

(TEL: 03 -6453- 6752 /FAX : 03 -6453- 6701/E-mail e.endo@barjapan.co.jp)