

2015年10月28日  
株式会社バルニバービ

報道関係者各位

～冬のイメージを一新 今年はこちらが冬の定番 日本人が落ち着く空間を提供～

## 「こたつガーデン」 両国テラスにて10月27日よりスタート 忘年会にもおすすめの「鍋プラン」も始まります

全国に会社バルニバービ(本社：大阪府大阪市、代表取締役社長 佐藤裕久)は、自社で運営するモーニングからランチ、ディナータイムまでオールデイユースに使えるカフェ&レストラン「両国テラス」において、コタツを囲み食事を楽しめる「こたつガーデン」を10月27日(火)より開始いたします。

「こたつガーデン」は店舗内のテラス席に日本の文化にひとつである“こたつ”を設置し、寒い季節のテラス席でも暖かく食事を楽しみ、ゆったりと過ごせる冬のテラスのイメージを一新する取り組みです。

### イメージ一新！冬のテラスの新定番 落ち着いた時間を過ごせる「こたつガーデン」

「両国テラスカフェ」で開始する「こたつガーデン」は、豊かな自然にあふれた「旧安田庭園」を望むテラスに大胆にも“こたつ”を設置します。

日本の冬の文化である“こたつ”で心も体も暖めながら食事やお酒を楽しむことができます。会社の仲間や同僚と、ご家族・ご友人と、恋するあの人と・・・どんな人とでも「ホッとするひととき」を過ごせます。

また、両国は外国の方が観光で訪れるスポットですので、外国から来られたお客様にも日本のこたつ文化を体験していただきたいです。

### こたつを囲み、鍋をつつける！ 冬のテラスで味わえる「定番冬スタイル」

11月1日(日)からは冬の定番スタイルである「鍋プラン」をスタートいたします。

「鍋プラン」はお席が2時間制で、2種類の鍋をどちらかお選びいただき、フリードリンクも付いたプランです。これから本格シーズンに入る忘年会や合コンにもおすすめです。

### 両国テラスカフェ 店舗情報

<住所> 〒130-0015 東京都墨田区横網1丁目12-21

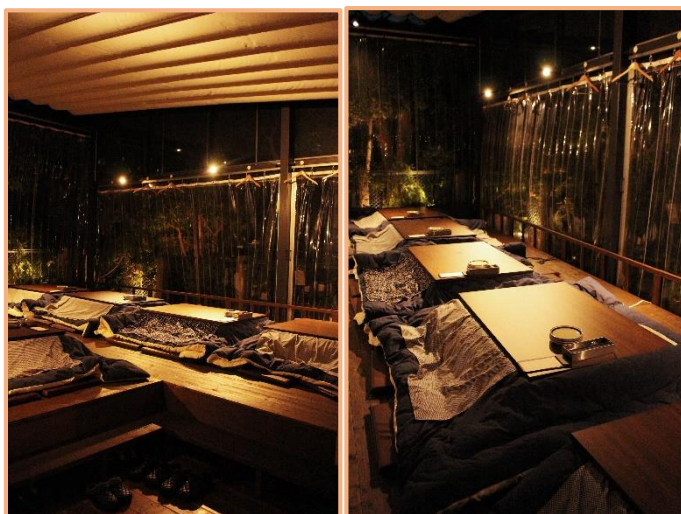
<営業時間> 11:30～23:00

- ・MORNING 7:00～11:30 (土日祝のみ)
- ・LUNCH 11:30～14:30 L.O
- ・DINNER 17:30～22:00 L.O
- ・CAFE ALL DAY

<TEL> 03-5608-7580

<URL> <http://www.ryogokuterrace.jp/>

<アクセス> JR総武線両国駅西口出口徒歩6分  
大江戸線両国駅A4出口徒歩5分



BBQもいいけれど、冬はやっぱりコタツでお鍋！  
おつまみいろいろ、アまで付いた、お手軽鍋プランをご用意！2名様より！

 <p>赤ワイン煮</p>	 <p>特製2種類のタレ!</p>
<p>トマトや玉ねぎを赤ワインベースのスープで!</p> <p><b>洋風すき焼き鍋</b></p> <p>90min. フリードリンク付</p> <p>お一人様 <b>4500円</b> 税込</p>	<p><b>豚肉とレタスのしゃぶしゃぶ</b></p> <p>90min. フリードリンク付</p> <p>お一人様 <b>4000円</b> 税込</p>

お席2時間制	17:30～19:30	※お席のご指定はできません。 ※ご予約は2名様より承ります。 ※ご予約・キャンセルともに3日前までにお願ひ致します。
	20:00～22:00	

店内の席は時間無制限で鍋プランをご利用いただけます！



写真：イメージ

コタツ席 30名様以上で 貸し切りOK

**毎年予約で満席の“初代こたつガーデン”  
『本家 かのや』**

“こたつガーデン”は代々木にある鹿児島県鹿屋市の食材を中心に九州各地のものを味わえる「本家 かのや」で初めてスタートしました。

今年は10月1日から開始しており、連日多くのお客様でにぎわっております。

<住所> 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-3  
NTTドコモ 代々木ビルアネックス 1-3F

<URL> <http://www.honke-kanoya.com/>

<営業時間> 11:30~23:00

【ランチ】 11:30-15:30 (15:00L.O.)

【ディナー】 17:30-23:00 (22:00L.O.)

<TEL> 03-5363-5150

<アクセス> JR新宿駅 新南口 徒歩4分 JR代々木駅 東口 徒歩1分  
都営大江戸線代々木駅 A2番出口 徒歩5分



今年も  
やります!  
コタツ  
ガーデン!  
4名~10名様までOK

# コタツ 鍋

代々木 駅東口暖か屋上こたつガーデン

---



**鹿児島産 六白黒豚  
つゆしゃぶしゃぶ鍋コース**

鹿児島産、六白黒豚の素晴らしい味を味わうにはしゃぶしゃぶが最適です!

- ① 野菜3種盛り
- ② 野菜入りつけ揚げ
- ③ 黒豚サラダ
- ④ 黒豚のしゃぶしゃぶ
- ⑤ 野菜盛り合わせ
- ⑥ メの食事
- ⑦ デザート

お一人様・税込  
**3,300円**

90分 飲み放題付き  
お一人様  
**5,000円** (税込)

---



**鹿児島旨いもんコース**

鹿児島の旨いもんを取りそろえた定番コース。

- ① 紅はるかチップス
- ② 野菜スティック 豚味噌添え
- ③ いろいろ野菜のつけ揚げ(きつね揚げ)
- ④ 鶏のお刺身 胡麻塩
- ⑤ きびなごと豆腐の揚げおろし
- ⑥ 六白黒豚の美味噌焼き
- ⑦ 薩摩香煎鶏の嫩焼き
- ⑧ 一口おにぎり

お一人様・税込  
**2,800円**

90分 飲み放題付き  
お一人様  
**4,500円**

---



九州を食べ尽くす!  
**九州ずんばいコース** 九州の味を堪能

- ① 博多めんたいつけあげ
- ② 熊本のおくサラダ
- ③ 鹿児島産キビナゴの味噌味噌
- ④ 宮崎風カツオ南蛮
- ⑤ 鹿児島名物黒豚柚子胡椒焼き
- ⑥ 大分名物とり天
- ⑦ 鹿児島野菜の海鮮船揚げ
- ⑧ メのかた焼きそば
- ⑨ デザート

お一人様・税込  
**3,300円**

90分 飲み放題付き  
お一人様  
**5,000円**

\*各プランとも4名様より、3日以内でのご予約をお願いいたします。\*本料理は一品変更になる場合もございます。ご了承ください。

**【株式会社バルニバービ BALNIBARBI Co.,Ltd 会社概要】**

商号：株式会社バルニバービ

代表者：代表取締役社長 佐藤 裕久

設立年月日：1991年9月

資本金：9900万円 (2015年7月末時点)

所在地：【東京本部】 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRRORビル 6F

【大阪本部】 大阪府大阪市西区南堀江1-14-26 中澤唐木ビル 6F

事業内容：飲食店の経営 ・ 飲食店の運営企画

企業HP：<http://www.balnibarbi.com/>

**【本リリースに関するお問い合わせ先】**

会社名：株式会社 バルニバービ

担当者：福地・藤井

Email：[fukuchi@garb.co.jp](mailto:fukuchi@garb.co.jp) / [nao@garb.co.jp](mailto:nao@garb.co.jp)

TEL：03-5820-8280 FAX：03-5820-8281