新ショップオープンのご案内～新感覚「バルde窯」OPEN～

NEWS RELEASE
報道関係者各位

2014年12月5日
株式会社ピース・ヴィレッジ

新ショップオープンのご案内
～新感覚「バルde窯」OPEN～

株式会社ピース・ヴィレッジ(本社：愛知県名古屋市、代表取締役：村瀬久始)は、天白区荒池で気軽にワインやピッツァを提供する「バルde窯」を、2014年12月2日（火） にオープンいたしました。

【新店舗オープンの背景】
「バル」とは、イタリアやスペインなどにある軽食を提供する居酒屋や喫茶店のような食堂のことを指します。今日、日本にもそのスタイルが取り入れられ、「バル」という言葉を耳にすることも多くなりました。
この度当社では、飲食店経営やフードコーディネートを通じて蓄積されたノウハウを元に、「バル」の親しみやすさ、気軽さを大切にしつつ、新窯で焼き上げたフュージョン料理を皆様に楽しんでいただければと思い、オープンいたします。
名古屋の中心に行かなくても「ちょっと格好がつけられる」「いいバルがある」そんなお店を提供したい！

【「バルde窯」のサービス概要】
＜特長＞
従来の日本のバルではアットホームで気軽な感じをコンセプトにしているお店が多く、軽食メニューは充実していますがしっかり食事をするというよりは、主に食事前や2次会などで利用するお客様が多い場所というイメージがありました。そこで私どもは、そのアットホームで気軽な親しみやすい感じも残しつつ、女子会やデートは勿論、100名までの大人数でのパーティや新忘年会をも可能で、ご予算に合わせたメニューを幅広くご用意したターゲット層の広いお店を作りたいと思いました。この度提供する「バルde窯」は、家族と、親友と、恋人と、どんなお相手でもどんなシーンにも気軽にご利用いただけるお店です。

＜メニューの一例＞
・自家製イワシのマリネ
・ハモンセラーノ S680円 R1,200円

・プロシュットデパルマ S780円 R1,500円
・窯鶏サラダ 窯バルドレッシング 580円
・“めでたい” 真鯛の塩釜焼き ※ご予算に応じお作りします。
・照り焼きチキンピザ 980円
・ピザロールデソーセージ 580円
・海老とキノコと野菜のホワイトクリーム煮込み 880円
・窯焼きの牛タン 750円
・魚介のパエリア 820円
・海老と蓮根のアヒージョ 620円
・鶏ささみ紫蘇チーズロールフリッタ 梅肉ソース 620円
・海鮮たっぷりチーズドリア 880円
・アボカドとサーモンと豆腐のサラダライス 820円
・バニラ＆ハニーワッフル 720円
・お子様セット（ホワイトドリアセット） 650円
※全て税別価格

【店舗詳細】
店名 ：バルde窯
住所 ：〒468-0013 愛知県名古屋市天白区荒池2-1217
MAIL ： info@bardekama.com

【会社概要】
商号 ： 株式会社ピース・ヴィレッジ
代表者 ： 代表取締役 村瀬 久始
所在地 ： 〒458-0801 名古屋市緑区鳴海町横吹51 N.C.C 2F
設立 ： 2011年9月12日
事業内容 ： 飲食店経営/フードコーディネート/ショップコンサルタント
URL ： http://www.peacevillage.co.jp/

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】
株式会社ピース・ヴィレッジ
担当：村瀬 久始
Tel： 052-838-8133

プレスリリース配信サービス【RALLY Press】より配信
※お問い合わせは上記連絡先へお願い致します。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com