



“Barbacoa Grill Aoyama”

O Barbacoa Grill Aoyama é uma autêntica churrascaria Brasileira, onde os clientes podem saborear o verdadeiro churrasco Brasileiro e um variado e sempre fresco Buffet de Saladas.

A matriz do Barbacoa fica em São Paulo, Brasil, e é conhecida entre seus clientes como uma sofisticada churrascaria rodízio e considerada uma referência nacional. Em 1994, o “Barbacoa Grill Aoyama” abriu como a primeira marca internacional em Aoyama, próxima à Avenida Omotesando, bairro nobre na região de Tokyo.

Uma equipe especializada da matriz, em São Paulo, foi transferida para o Japão, para desenvolver os trabalhos no Barbacoa Grill Aoyama, o que permitiu oferecer não somente o sabor original de suas carnes, mas também o ambiente e a qualidade do serviço que seguem o mesmo padrão da matriz, sem perder as características de origem e adaptando-as ao perfil de seus clientes no Japão.

“Origem”

No passado distante, povos indígenas da América do Norte e Central, tinham o hábito de se reunirem ao redor da fogueira para comer carnes assadas sobre pedras aquecidas e uma grelha feita de madeira, chamada barbacoa; que, dizem, no Inglês se transformou em barbeque. Portanto, a palavra barbacoa estaria associada à própria origem do churrasco e foi assim que escolhemos o nome Barbacoa para a nossa churrascaria.

“Churrasco”

O churrasco é muito apreciado em todo Brasil. Nossas carnes – incluindo também, frango e porco- e alguns vegetais, são preparados no espeto, e assados em uma churrasqueira, especialmente desenvolvida no Japão. A maior parte das carnes são temperadas apenas com sal grosso, destacando assim o genuíno sabor de cada corte. Uma vez prontas, as carnes são servidas no espeto por nossa equipe especial de passadores, sempre atenciosos e atentos à preferência do ponto de cada carne, de acordo com o pedido do cliente.

As carnes do Barbacoa são servidas em sistema de rodízio, onde os clientes podem comer à vontade. Além das 15 opções inclusas no rodízio, incluindo cortes de carne, frango, porco e alguns vegetais, o Buffet de Saladas apresenta mais de 40 variedades de legumes, verduras e acompanhamentos, sempre frescos. Nossos comensais também podem saborear outras delícias típicas Brasileiras, como o Palmito e a Feijoada, servidos no Buffet de Saladas.

O Barbacoa Aoyama expandiu-se para Marunouchi e Shinsaibashi e todos seguem o mesmo padrão de serviço oferecido na matriz em São Paulo – Brasil.



“Bebidas”

O Barbacoa Grill Aoyama serve a típica caipirinha Brasileira, coquetel muito apreciado e consumido em todo o Brasil, feito com Cachaça- destilado de cana-de-açúcar produzido no Brasil e exportado para vários países do mundo; limão, açúcar e gelo. Nossos clientes podem desfrutar de um autêntico e refrescante coquetel Brasileiro.

Também oferecemos uma grande variedade de drinks e coquetéis, como a Batida de Coco, feita de açaça e leite de coco; o Guaraná, refrigerante com sabor de Guaraná, fruta típica da Amazônia; e o Chá Mate.

“Design”

O interior do Barbacoa Grill Aoyama, oferece um ambiente aconchegante disposto de forma bastante agradável ao redor do Buffet de Saladas, e está pronto para receber e acomodar desde pequenos grupos até grandes eventos.

O interior do nosso restaurante é decorado com obras de arte especialmente encomendadas a artistas Brasileiros, com desenhos do “bisão” e a bandeira Brasileira, para oferecer uma autêntica atmosfera.

“Endereço”

4-3-24, Jingumae, shibuya-ku, Tokyo
Tokyu Reit Omotesando Square 1. subsolo

Telefone: 03-3796-0571

“Acesso”

Metro: Linha Hanzomon, Linha Ginza, Linha Chiyoda

5 minutos da Estação Omotesando, Saída A4 (Veja mapa na página em inglês)

“Reservas”

[Clique na página em inglês para reservas on-line](#)