



“Barbacoa Classico”

O Barbacoa Clássico 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 2007, o “Barbacoa Classico Marunouchi” , abriu como uma marca internacional, no 6º andar do Shin-Marunouchi Building, próximo da Estação de Tokyo.

Uma equipe especializada da matriz, em São Paulo, foi transferida para o Japão, para desenvolver os trabalhos no Classico Marunouchi, 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 barbecue. 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 Classico Marunouchi expandiu-se para Aoyama e Shinsaibashi e todos seguem o mesmo padrão de serviço oferecido na matriz em São Paulo – Brasil.



“Bebidas”

O Barbacoa Classico Marunouchi 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 Cachaça e leite de coco; o Guaraná, refrigerante com sabor de Guaraná, fruta típica da Amazônia; e o Chá Mate.

“Design”

A entrada do Barbacoa Classico Marunouchi, dispõe de um bar aconchegante, que pode ser utilizado para esperar seus convidados antes do almoço ou jantar, ou para saborear um drink após a refeição. No interior do Barbacoa, o ambiente é 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” para oferecer uma autêntica atmosfera.

Além disso, nossa churrasqueira está à vista dos clientes, que acompanham o preparo das carnes e se entretêm com o sistema da casa.

“Endereço”

11-5-1, Chiyoda-ku, Tokyo
Shin-Marunouchi Building 6.andar

Telefone: 03-5224-5050

“Acesso”

1 minuto da Estação de Tokyo da Linha Marunouchi
2 minutos da Estação de Tokyo da Linha JR

“Reservas”

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