



## “Barbacoa Grill Shinsaibashi”

---

O Barbacoa Grill Shinsaibashi 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 2008, o “Barbacoa Grill Shinsaibashi” abriu como uma marca internacional na cobertura do La Porte Shinsaibashi, recentemente inaugurado, novo marco e referência na região de Shinsaibashi – Osaka.

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



## “Bebidas”

---

O Barbacoa Grill Shinsaibashi 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 Shinsaibashi, 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. Além disso, preparamos uma sala privativa que pode ser reservada para até 20 pessoas.

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”

1-1-10, Shinsaibashisuji, Chuo-ku, Osaka-shi, Osaka  
La Porte Shinsaibashi 8.andar

**Telefone: 06-6120-7020**

## “Acesso”

1 minuto da Estação Shinsaibashi. Linha Mido-suji (Metro)

## “Reservas”

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