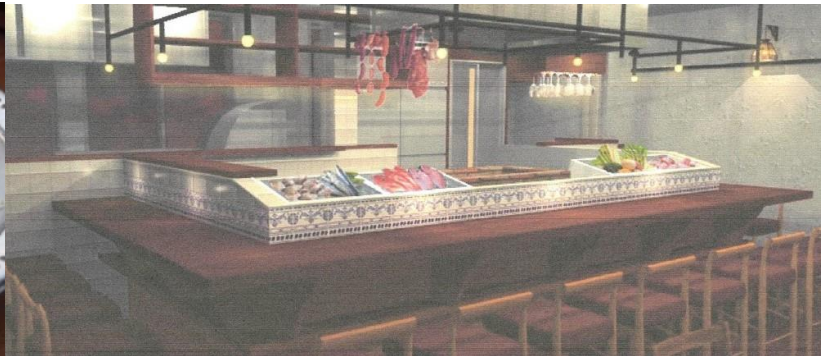


## 2020年1月6日(月)学芸大学駅へ 囲炉裏や炭で調理する世界の郷土料理とお酒が楽しめる 囲炉裏バル「カルボ」がグランドオープンします。

中目黒で人気を博すスペイン料理店「Pablo（パブロ）」のオーナー由利拓也が2020年1月6日(月)に、東急東横線「学芸大学駅」のほど近くに、囲炉裏バル「カルボ」をオープンいたします。それに先駆け2019年12月13日(金)よりプレオープンします。なお、今回の出店は飲食店の独立・開店支援を行う株式会社 上昇気流がサポートしています。



「カルボ」という店名はスペイン語で“炭”を意味する「カルボン」から。その名の通り、囲炉裏や炭で調理したスペインやイタリアなど各国の郷土料理とお酒が気軽に楽しめるバルです。

イタリア名物のポルケッタや、フレンチフライに目玉焼きをトッピングしたスペインのローカルフード“エストレジャードス”といった洋風メニューのほか、2019年の『全国タパス選手権』でオーナーの由利氏が優勝をおさめた鮮魚のパリパリ包み揚げなど、自慢の創作料理もおすすめです。

ドリンクはビール、ワイン、サワー、サングリアのほか自家製レモンチェッロや、ローズマリーを効かせたビネガーサワーなど、こだわりのメニューをラインナップしています。

“市民の台所”と呼ばれるスペインの市場をイメージし、店内は色鮮やかなスペインタイルを施しました。オープンキッチンのカウンターには野菜や肉、魚などの食材を並べ、視覚からも食欲がかきたたえられるような空間を演出しています。

15時から営業をしているのでカジュアルな昼飲みも大歓迎です。近隣の皆様に気軽にお越しいただける、明るい店舗運営をしております。

### 【店舗概要】

- 店名 : 囲炉裏バル カルボ
- 住所 : 東京都目黒区鷹番3-17-13 ホワイトウエル鷹番 2F
- 電話 : 03-6303-2236
- 開店日 : 12月13日(金) プレオープン、1月6日(月) グランドオープン
- 営業時間 : 15:00~24:00 (フードL.O23:00、ドリンクL.O23:30)  
※プレオープンの12月13日(金)~1月5日(日)は17:00より開店
- 定休日 : 月曜  
※12/17,12/23,年末年始は休業
- 座席/坪数 : 29席/約15坪 (全席禁煙)

## 主なメニュー



### ???農園のそそり立つバーニャカウダ 980円

その季節にあった各地の農園の有機野菜を使った濃厚なバーニャカウダ。



### エストレジャードス 700円

スペインの人気ジャンクフード、通称ぐちゃぼて。グチャグチャに混ぜて食べてください。



### 鮮魚のパリパリ包み揚げ 2piece 700円

2019年度全日本タパスコンクールで優勝したタパス。サクサクの衣と濃厚なクリームソースがたまりません。



### 名物豪快に焼いたハーブ香るポルケッタ

150g 1,200円, 200g 1,800円, 300g 2,600円

イベリコ豚バラ肉をハーブやスパイスと共にロールしオリジナルローストポーク。



### 本場バスクチーズケーキ 450円

中はホワホワ、プルプルに焼き上げた本場の味。

### その他メニューラインナップ

イタリアン塩もつ煮	400円
シラスとあおさのアヒージョ	750円
かるぼんのポテトサラダ	450円
蟹クリームコロッケ	500円(1P)
イベリコ豚の自家製ソーセージ	700円
大人のカルボナーラ	900円
ネズのポロネーズ	850円
and more...	

ドリンクは、カールスバーグドラフトやレモンビールなどのビール・ビアカクテルをはじめ、自家製レモンチエッコの炭酸割「カルボサワー」やフルーツと白ワインをトニックウォーターで割った「本日のまんまサワー」などのサワードリンク12種類、女性に人気のサングリアやワインをベースにしたカクテルを豊富にラインナップしています。

※表示の価格は全て税込価格です。  
※メニュー内容は変更する場合がございます。

## オーナープロフィール

### 『カルボ』オーナー

由利拓也（ゆりたくや）

高校卒業後、飲食関連の専門学校へと進学してすぐ料理に魅了され、料理人志望に方向転換。卒業後、フランス料理店や、スペイン・バルセロナ北部の街ベルガで4年間修業をつむ。その後、「国際パエリアコンクール」日本大会で2年連続準優勝している超実力派。帰国後は、東京・池尻大橋のスペインバル『バル・ビスカ』のシェフとして活躍。70日間で47都道府県すべてをまわり、日本全国でパエリアを作る旅を経験。その後、独立という運びとなった。2018年中目黒にスペイン料理『パブロ』をオープンし、2018年全日本タパスコンクール3位、2019年全日本タパスコンクール優勝と数々の輝かしい実績をもつ今注目の料理人。今回出店する『カルボ』は2号店となる。

## 株式会社 上昇気流について

株式会社上昇気流は、飲食店の独立・開店成功支援事業を展開しています。

創業以来「路地裏から、世界を沸かそう。」と、居酒屋、バル、イタリアンなど、手がけた業態は多岐に亘り、都内を中心に160店以上の飲食店を共に作りあげてきました。個性が輝く開店希望者の熱き想いをカタチにし、世界中を賑やかにしていきます。

### 【会社概要】

- 社名：株式会社 上昇気流
- 本社所在地：東京都渋谷区桜丘町24 8 新南平台マンション301
- 代表：笹田 隆
- 事業内容：飲食店の独立・開店成功支援業
- URL：<http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 上昇気流 広報担当 大城・伊藤

mailto：[info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp) 電話：044-819-8157