



「つぼ八」

北海道限定！

40周年記念メニューのお知らせ

株式会社つぼ八(所在地:東京都中央区日本橋 代表取締役:塩野入 稔)が運営する居酒屋「つぼ八」は、北海道の店舗限定で2013年7月18日(木)～8月25日(日)の期間、歴代人気メニューを復刻してご提供いたします。

「つぼ八」は1973年3月に北海道札幌市の琴似に1号店がオープンし、今年で創業40周年を迎えます。

1号店は非常に小さな店舗でその面積が8坪だったことから「つぼ八」と名づけられました。

当時のコンセプトは従来の赤提灯の一杯飲み屋や焼き鳥屋とは一線を画した洋風居酒屋というジャンルであり、新鮮な魚介類、肉類、野菜等の自然の恵みをそのまま生かした食材を、お客様の注文に応じてそのまま調理するというごく単純なスタイルでした。

■商品抜粋

- ・盛合せフライ 630円
1982年。イカ・鶏肉・玉葱・エビ・白身魚のたっぷりフライ。
- ・ラムステーキ 420円
1983年。北海道出身のつぼ八ならではの商品です。
- ・海の幸サラダ 420円
1986年。北海道の新鮮魚介をトッピングしたサラダです。
- ・若鶏ジャン 399円
1994年。ピリ辛タレが大人気！
全国でたくさんの方にお召し上がりいただきました。
- ・オニオンブロック 294円
2000年。玉葱の甘みが存分に味わえるメニュー。
実はかなり手間をかけて作っています。



【つぼ八】 <http://www.tsubohachi.co.jp>

創業40周年を迎えた居酒屋「つぼ八」。

「自然の恵みをお届けする」をモットーに、サラリーマン・OLの憩いの場、若者の語らいの場として楽しい飲食の場を提供しております。また、ご家族のお食事にもご利用いただける幅広いメニュー構成も特徴です。

※店舗により実施内容が多少異なる場合がございます。ご了承ください。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社つぼ八 企画・広報部

TEL: 03-5205-0291 E-Mail: koho@tsubohachi.co.jp