



# 創業 40 周年「つぼ八」 2013 年度 秋冬グランド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、1973年3月に北海道の琴似で一号店がオープンしてから今年で40周年を迎えます。

全国のつぼ八では、秋冬のグランドメニューを2013年10月1日(火)より開始いたします。

日に日に肌寒くなり、冬の訪れを感じさせる時期になりました。

つぼ八は、寒い季節を美味しく乗り切っていただくためのグランドメニューをご提供いたします。

冬の定番、体のあたたまる鍋類を充実させ、その他のお料理も冬の味覚を多く取り入れた多彩なメニューを開発いたしました。

メニュータイプは北海道の店舗が1タイプ、本州の店舗はAタイプ・Bタイプの2種を用意しております。

低価格居酒屋らしい構成を意識したAタイプは294円の酒肴メニューが人気です。

ファミリー層を視野に入れた構成のBタイプは、シニア世代や低年齢層の利用も考慮して、食事やデザートを充実させました。

## ■商品抜粋(本州メニュー)

・博多風もつ鍋(みそ味) 714円

国産のシマチョウを使用しています。もつ本来の甘みと旨味が出て、お酒がすすむ絶品のもつ鍋に仕上がりました。

・刺身八品盛合せ 2,289円

新鮮な魚介はつぼ八の自慢。今回は新たに、より多くのお客様でお楽しみいただける八品盛りをご用意いたしました。

・ジギスカン唐揚げ 399円

北海道の味・ジギスカンを一風変わった唐揚げに仕立てました。北海道つぼ八のキッチン工房で丹精込めて仕込みをしています。

・手軽にガーリックトースト 294円

風味豊かなガーリックトーストをお手頃価格でご提供。ワインのおつまみにも◎。

・『手作り』なめらかぶりん 336円

手作りプリンのなめらかな食感は一食食べたらずみつき。女性やお子様だけでなく、男性のお客様にも是非おすすめしたいデザートです。

※北海道の店舗は、グランドメニューの内容が本州のものと異なります。詳細は弊社ホームページをご覧ください。

【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、40年間変わることなくサラリーマン・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きました。

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。

<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