



低脂肪、低カロリー、高タンパク質な魚「ふぐ」は夏にこそ食べたい! この夏ヘルシーグルメとして急浮上の「ふぐ料理」 カジュアルなふぐ居酒屋 ふぐ一郎で「夏ふぐ」を堪能

subLime Group 株式会社パートナーズダイニング(本社:新宿区西新宿、代表取締役社長:中村英樹)が運営する「河豚自慢居酒屋 ふぐ一郎」では「夏ふぐ」をおすすめしています。



■夏にピッタリ! 見た目にも涼しげな「ふぐ皮の煮ごり」からスタートする「ふぐ三昧コース」メインは「焼きふぐ」

国産の身欠き河豚を使用することで本格的なふぐ料理を低価格で提供することの出来る「ふぐ一郎」。そのカジュアルにふぐが楽しめるスタンスで老若男女問わず、幅広い層のお客様が日々ご来店、冬の定番だった「ふぐ」が季節問わず気軽に召し上がれるようになりました。

そんなふぐ一郎では「夏ふぐ」を推奨。低脂肪で低カロリー、高タンパク質な「ふぐ」は夏にこそ食べたい魚です。ふぐ一郎の定番コース「ふぐ三昧(ざんまい)コース」は、見た目にも涼しげな「ふぐ皮の煮ごり」からスタートする全8品、てっさやふぐちり鍋などを中心にお一人様 4,780 円でご提供しています。中でもこのコースにのみ組み込まれている「熟成骨付き 焼きふぐ」は夏だからこそオススメ! 自家製の特製タレに漬け込んだ「熟成骨付きふぐ」をお席に用意された網の上で何度も返しながらか自身でじっくり焼き上げて頂きます。香ばしくふっくらと焼きあがった身は濃厚な味わい、夏らしくキノコや野菜と一緒に焼いてお召し上がり下さい。〆はふぐちり鍋の雑炊でふぐの旨味を余すことなくさっぱりと。だからこそ夏に食べたい「ふぐ三昧コース」は要予約、2時間の飲み放題付きは 5,980 円です。

【ふぐ一郎】 ふぐ三昧コース お料理のみ 4,780 円 2時間飲み放題付き 5,980 円

- 1.ふぐ皮の煮ごり
- 2.国産とらふぐ てっさ
- 3.ふぐ唐揚げ
- 4.熟成骨付き 焼きふぐ
- 5.ふぐちり鍋
- 6.雑炊
- 7.香の物
- 8.デザート



【ふぐちり鍋コース 3,780 円】

2 時間飲み放題付 4,980 円

- 1.ふぐ皮煮凍り
- 2.国産とらふぐ てっさ
- 3.ふぐちり鍋
- 4.雑炊
- 5.香の物
- 6.デザート



【ふぐ唐揚げ&ふぐちり鍋コース 4,280 円】

2 時間飲み放題付 5,480 円

- 1.ふぐ皮煮凍り
- 2.国産とらふぐ てっさ
- 3.ふぐ唐揚げ
- 4.ふぐちり鍋
- 5.雑炊
- 6.香の物
- 7.デザート



■ふぐ一郎 店舗 全14店舗

新宿 ふぐ一郎/新橋 ふぐ一郎/町田 ふぐ一郎/大宮 ふぐ一郎/府中 ふぐ一郎/青山 ふぐ一郎/志木 ふぐ一郎
西川口 ふぐ一郎/千葉 ふぐ一郎/船橋 ふぐ一郎/蒲田 ふぐ一郎
仙台国分町 ふぐ一郎/仙台第一生命タワービル ふぐ一郎/新潟古町 ふぐ一郎

■【ふぐ一郎】とは…



「ふぐ一郎」は国産の身欠きふぐを使用し、てっさ、ふぐちり鍋等の本格ふぐ料理を低価格で提供出来るふぐ料理屋として、東京を中心に冬のシーズンには期間店も含め 20 店舗ほどを展開しております。サラリーマンの接待やグルメな OL 等が気軽に立ち寄れる「ふぐ一郎」は各エリアのふぐ屋として親しまれております。

■株式会社パートナーズダイニング■



40年以上継続する安定したブランドの居酒屋「北の家族」と、監獄がテーマの「監獄レストランザ・ロックアップ」を柱に 14 業態 58 店舗を展開。産地と素材にこだわり「ほんものの食材」を料理長が届ける居酒屋業態と完成度の高いテーマレストラン業態は、挑戦の手を緩める事なく前進し続けています。パートナーズダイニングは「やりたいこと」「楽しいこと」を叶え続ける居酒屋・レストランです。食事を通して、たくさんのお客様に幸せと笑顔を全国にお届け致します。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社パートナーズダイニング(広報担当/根本・設楽) 電話 03-5332-6231

メールアドレス y.nemoto@partners-dining.co.jp