



「北の家族」と「秋深し」 夜長の宴は自慢の刺身舟盛りが付いた豪華な秋食 厳選 お料理10品「舟盛り旬宴」2,300円コース



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「居酒屋 北の家族」西日本エリアは、自慢の「秋宴会コース」の提供を9月6日(火)より開始致します。(「居酒屋 北の家族」大阪エリア全4店舗※アパホテル堺駅前店除く)

9月6日(火) スタート!

北の家族「自慢の秋宴会」コース

▼全5コース▼(金額は料理のみ)

- ・舟盛り旬宴コース 2,300円
- ・北海道満喫コース 2,300円
- ・秋の味覚コース 2,800円
- ・秋の豪華コース 3,800円
- ・北の満足コース 1,780円

■開催店舗

千日前店、十三店、あべのルシアス店

京橋コムズガーデン店

URL: <http://www.kitanokazoku.jp/>



旬の料理メニューと絶対に満足できるボリューム感で名高い北の家族の宴会コース。中でもこの秋に登場したコスパ抜群のいちおしプランが、刺身舟盛り付「舟盛り旬宴コース」です。ずばり、お値段はお料理10品 2,300円。

メインはもちろんコース名にもなっている刺身5種の舟盛り。北の家族自慢のお刺身を惜しみなく盛り合わせました。その他の料理も秋の実り、味覚が満載で、銀杏茶碗蒸し、栗かぼちゃの利休餡かけ、北あかりのシーザーサラダ、秋茄子と鶏の田楽チーズに、鶏天と秋野菜の天ぷら・・・等、まさに旬宴、豪華な秋食。お料理のみ 2,300円(2時間飲み放題+1200円)はいつでも納得のコストパフォーマンスです。年末の忘新年会の下見にも是非どうぞ!

更に日～木曜日は通常2時間の飲み放題が3時間(※ご予約時に必ずお申し出ください。※ご予約時の状況によりお断りをする場合がございます)の“ゆったり”としたお時間をご利用できます。

その他、メインはラム肉鍋と北海道産の素材をふんだんに使った【北海道満喫コース】2,300円や北海道牛のすき焼きとずわい蟹が堪能できる贅沢な【秋の味覚コース】2,800円等、どこをとっても料理も価格も絶対に間違いない北の家族の秋の宴会プランです。(各宴会コースに+1,200円にて2時間飲み放題)

【北海道満喫コース 2,300円】

(2時間飲み放題付 3,500円)

北海道食材を使った料理と
北海道名産物 肉鍋(ラム肉)、
充実の全11品!



【秋の味覚コース 2,800円】

(2時間飲み放題付 4,000円)

浜茹でずわい蟹と
北海道産牛のすき焼き等、
イチオシ全10品!



■居酒屋【北の家族】とは



40年以上継続する安定ブランドの居酒屋【北の家族】は2016年6月現在、全22店舗を関東、関西を中心に展開しております。

北海道と東北地方の【北の食材】を使い、プロの料理人が調理するお値打ちメニューと温かいおもてなしの本格居酒屋は、少人数様用のプライベート個室から大人数様対応の大宴会場やお座敷席をご用意し、幅広い年齢層のお客様にシーンに合わせてご利用が出来ます。

近年では海外からのお問い合わせも増え、日本各地から取り寄せ、産地にこだわった料理人自慢の「居酒屋料理」の数々はインバウンドのお客様にもご好評をいただいております。

■北の家族【ほんもの食材】

逸品素材にこだわり、北海道・東北を中心に、全国各地の食材を取り揃えるのも【北の家族】の強み。定期的に仕入部・商品開発部・料理長の自らが各地に足を運び、現地調達、素材の確認、価格の交渉、旬の食材の目利きを行っています。そこで持ち帰った厳選素材、自信を持ってお勧め出来る食材が【ほんもの食材】です。現在のメニューにはオホーツク産毛蟹、釧路の釧鯖、十勝鶏、会津馬刺、北海道ぎょれんの【ほんもの食材】を料理人の洗練された技術で、丁寧かつ、素材を生かした調理法にて提供しています。食材の本当の旨さを生かし、食事をする幸せを感じて頂けるよう、真心のおもてなしをいたします。



■「居酒屋 北の家族」全22店舗

【東北エリア】仙台第一生命タワービル店/仙台国分町店

【北陸エリア】新潟店

【関東エリア】新宿靖国通り店/新橋日比谷口店/池袋東口店/渋谷店/青山店/町田店/府中店/蒲田店/川崎店/船橋店/大宮東口店/西川口店/志木店/武蔵浦和店

【関西エリア】千日前店/京橋コムズガーデン店/あべのルシアス店/十三店/アパホテル堺駅前店

■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 事業推進部(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