報道関係者各位

Press Release
2015 年 3 月 5 日

上司も納得！新任幹事さんも安心！
北の家族で　おいしい【歓送迎会コース】
春の味覚いっぱいのお料理 10 品　２時間飲み放題付 4,000 円

居酒屋・テーマレストラン等を運営する株式会社パートナーズダイニング（新宿区/代表取締役：大藤充啓）は、「北の厳選素材居酒屋 北の家族」全店にて３月４日（水）より「春の宴会コース」の提供を開始致しました。

-北の家族【歓送迎会 春の味覚コース】概要-　【開始日：2015 年 3 月 4 日(水)～】

■実施店舗：「北の家族」全 26 店舗(※アパホテル堺駅前店を除く)　※価格は税込です。

【歓送迎会 春の味覚コース 4,000 円】

お料理全１０品＋２時間飲み放題
1.:筍煮
2.桜海老の大根サラダ
3.刺身３種盛り
4.※選べるお鍋
5.うどん
6.焼きズワイ蟹
7.新玉葱とベーコンのマヨネーズ焼き
8.春の天ぷら３種
9.春のちらし押し寿司
10.北海道ミルクアイス

4.　※選べるお鍋

「桜鯛のしゃぶしゃぶ」または
「牛すき焼き」から選べます。

春宴会コースの中でも一押しなのが【歓送迎会 春の味覚コース】２時間飲み放題付き 4,000 円のお手頃価格はもちろんのこと、旬の初鰹や桜鯛の【お刺身盛り】や春の食材 ひめたけ・菜の花・ホタルイカの【天ぷら３種】、その他、新玉葱を使ったマヨネーズ焼き、桜海老のサラダ等、ジェネレーションフリーの宴会コースは、会社の飲み会にぴったり！はじめて幹事を任された新任の社員さんでも上司を納得させる美味しい料理が満載です。更に、＋３００円で【生ビール】も飲み放題、また日～木曜日は飲み放題が３時間（※ご予約時にお申し付け下さい）とお得なプランもいっぱいの【北の家族】。

その他、北海道の素材と人気メニューを組み合わせた【北海道満喫コース】２時間飲み放題付 3,500 円や自慢の豪華刺身舟盛り付き【刺身舟盛りと春の宴コース】２時間飲み放題付 5,000 円等のラインナップです。

【北海道満喫コース　3,500 円】

全 10 品+２時間飲み放題

刺身２種盛り
十勝鶏と筍のすき焼き
桜海老のシーザーサラダ他
全１０品

【刺身舟盛りと春の宴コース　5,000 円】

全 9 品+２時間飲み放題

刺身５種舟盛り
海老と筍の天ぷら他、
「国産牛のすき焼き」等から
３種から選べるメイン含む
全９品

- 本件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　営業推進部（広報担当）：根本・設楽
TEL：03 - 5332 - 6231（平日１０時～１９時）　E-MAIL：y.nemoto@partners-dining.co.jp

■北の厳選素材居酒屋【北の家族】とは

【北の家族】は現在、東日本地区 20 舗、西日本地区 7 舗の計 27 を展開しております。北海道と東北地方を中心とした【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です。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のニーズに合わせたご利用を頂いております。ほんものの素材と産地にこだわった自慢のお料理を、おいしいお酒でご堪能いただけます。

■北の家族【ほんもの食材】

北の家族では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ます。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北海道産天然大帆立、知床鶏、会津馬刺し、いわい鶏、バルナバハム、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。【ほんもの食材】の美味しさを生かし、食のひとときで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。

■株式会社パートナーズダイニング■

30 年以上継続する安定したブランドの居酒屋「北の家族」と、全国展開を仕掛けている「監獄レストラン ザ・ロックアップ」を柱に 14 業態 90 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。

- 本件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
TEL：03 - 5332 - 6231（10:00～19:00）　E-MAIL：y.nemoto@partners-dining.co.jp