

6月6日(木)オープン！四国のご当地料理とお酒を楽しめる居酒屋

「四国酒場 船橋店」関東初上陸！

～四国四県、四県四様の名物郷土料理に注目～ 徳島県・香川県・愛媛県・高知県 四国四県、豊富な海の幸・山の幸を使った郷土の味覚が大集合！

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)は、6月6日(木)船橋市に四国四県の郷土料理をメインにした薫焼きと郷土料理の居酒屋「四国酒場 船橋店」をオープンいたします。昨年10月にオープンした大阪 本町店に次いで、3店舗目の展開となり、関東初上陸になります。



名物料理 高知「薫焼きカツオのタタキ」

6月6日(木)オープン！「四国酒場 船橋店」

四国のご当地料理とお酒を楽しめる居酒屋「四国酒場」の名物は四県四様の郷土料理4品です。

【四国酒場 船橋店】

住所：千葉県船橋市本町4-5-24 アロ-船橋
駅前ビル1F～3F

電話番号：047-426-8821

アクセス：JR総武本線 船橋駅 南口 徒歩1分 /
京成本線 京成船橋駅 徒歩2分

営業時間：日～木 16:00～24:00

金・土・祝前日：16:00～25:00

総席数：180席

平均予算：3000円

HP：

<https://tabelog.com/chiba/A1202/A120201/12046837/>



四国酒場 名物郷土料理 4 品（税抜）



【高知】
■ 薫焼きカツオのタタキ
大1,480円 / 小980円

炙ったカツオにたっぷりの薬味を添えていただくのが高知流です。「天日塩」、「熟成ポン酢タレ」をお好みでつけて頂きます。



【愛媛】
■ 今治焼き鳥 皮 480円

外はカリ、中はジューシー。鉄板で焼き、“プレス”と呼ばれる取っ手付きので大あんで、上から押さえて仕上げます。



【徳島】
■ 海賊焼き 1,480円

新鮮な魚介をお席で焼いて、徳島のすだち果汁と醤油でお召上がりください。



【香川】
■ 骨付鶏
親1,280円 / ひな780円

鶏の足を丸ごと1本焼き上げる豪快な料理。しっかりとした歯ごたえと旨みの「親」と柔らかくジューシーな「ひな」の2種類がございます。

宴会コースやお酒にも四国のこだわり



■ 「四国」ぐるっと一周コース

【ご宴会コース】

ご宴会コースは飲み放題付3,500円(税込)、4,000円(税込)、5,000円(税込)の3コース。どのコースも四国の美味しい食材や料理を集めたお得なラインナップです。地直送の新鮮な食材から地域のB級グルメ、幼い頃から四国四県の県民が慣れ親しんだソウルフードまで、四国の旨いものを四県の隅々から取り揃えています。



【お酒にも「四国」のこだわり】

お酒もとことん「四国」にこだわる「四国酒場」。愛媛の増田農園から出荷される季節の美味しい柑橘をまるごと使った「ハイボール」と「ラムハイ」は一押し。ジヨッキいっぱい果実を潰してお召上がりください。カクテルもカシスオレンジやファジーネーブルはPONジュースを使用。濃いみかんの味に仕上がっています。瀬戸内レモンのハイボールやサワー、ぽんかん(高知)やすだち(徳島)の果実酒、日本酒も四国の地酒をお楽しみ頂けます。

■ 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20業態を展開。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。