

ウニとバターが溶け込んだ濃厚みそスープの「石狩鍋」は、煮込むほど増す背徳感 【北の家族 有楽町本店限定】石狩鍋が絶品！

北海道鍋は2種類 「石狩鍋 ウニとバター添え」「鱈ちり白子鍋」



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)の運営する「北の家族有楽町本店」は、冬季限定の鍋メニュー、「石狩鍋 ウニとバター添え」と「鱈ちり白子鍋」の2種を各 1,980 円(税別)にて11月5日(火)より販売することをお知らせいたします。

■北の家族 有楽町本店 限定「北海道鍋」概要

・石狩鍋 ウニとバター添え 一人前 1,980 円(税別)

味噌仕立てのスープと鮭が特徴の「石狩鍋」は北海道の郷土料理です。

有楽町本店では、ウニとバターをトッピング。煮込むほどにウニとバターがスープに溶け込み、旨みを凝縮した濃厚な味噌スープが具材のきたあかりやあぶらあげに染み込むやみつき悪魔鍋。いくらも散らしてお召し上がりください。メはおうどんがおすすめです。

【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：設楽(したら) (080-4379-0553)

電話：03-5332-6231 メール：m.shitara@partners-dining.co.jp

・鱈ちり白子鍋 一人前 1,980 円(税別)

新鮮でぷりぷりの鱈の身と、生でも食べられる白子はシンプルな昆布だしの鱈ちり白子鍋で。〆は雑炊がおすすめです。



▼「北の家族 有楽町本店」について

●北海道×職人技×ライブ感 北海道の新鮮素材にこだわったメニュー

北の家族 有楽町本店は、2018年12月10日、有楽町駅と新橋駅を結ぶJRの高架下に、本物の北海道が気軽に味わえる和食屋としてオープンいたしました。50年以上の歴史を誇る「居酒屋 北の家族」のリブランディング店舗1号店です。函館港などから直送される鮮魚介、道産の絶品肉や旬の野菜でつくった逸品を楽しめ、ベテラン料理人が、炭火の燃える大きな炉端で丸ごと1本の鮮魚を皮目はパリッと中はふっくら焼き上げる『原始焼き』と、イクラや甘エビ、北海道産のレアな魚介など日替わりで提供する『新鮮なお刺身』が2大名物です。地酒や果実酒など道産ドリンクも充実。落ち着いた雰囲気の中で、北国の豊かな味わいをじっくり楽しめます。

▼「北海道 産直炉端 北の家族有楽町本店」店舗概要

住所：東京都千代田区有楽町 2-1-7

電話：03-6205-8887

【営業時間】月～金 17:00～23:30 / 土・日・祝 17:00～22:30 (土曜日は 23:30 まで)

【ランチ営業】土・日・祝日 11:30～14:00 (最終入店 13:30)

<https://yurakucyo.kitanokazoku.jp/>



【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：設楽（したら）（080-4379-0553）

電話：03-5332-6231

メール：m.shitara@partners-dining.co.jp

■会社概要

商号 : 株式会社パートナーズダイニング
代表者 : 代表取締役社長 中村 英樹
所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-22-43
新宿 JECビル 4F
設立 : 2006年1月
事業内容 : 飲食事業
資本金 : 5,000万円
URL : <http://www.partners-dining.co.jp/>