

**九州料理を食べたくなったら「九州酒場」へ
九州一周分の名物料理を宴会コースで楽しめる
九州ならではのお酒も取り揃えた 飲み放題付 九州一周コース 4,000 円**

定番「博多のもつ鍋」や「熊本の馬刺し」、人気メニューの「ありた鶏の炭火焼」等、
全 11 品の九州料理が宴会コースで思う存分堪能できるのは「九州酒場」だけ

「九州酒場」を運営する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、
九州一周分の名物料理をご宴会コースで楽しめるお料理全 11 品、飲み放題付の「九州一周コース」をお一人様 4,000 円
にて提供しています。



九州一周コース

九州酒場「九州一周コース」お一人様 4,000 円
<http://www.kyushusakaba.jp/>

▼九州の名物料理が全 11 品、九州の銘柄焼酎も飲み放題「九州一周コース」

九州の旨かもん料理とお酒が楽しめるお店「九州酒場」、九州の食材を使用した郷土料理やお酒が自慢です。

その中でも、九州酒場自慢の九州料理がご宴会コースで楽しめるコースが「九州一周コース」、辛子明太子と阿蘇高菜ちりめんの前菜からはじまり、博多のもつ鍋や鹿児島のカツオの藁たたき、熊本の馬刺しなど・・・、そのコース名にある通り、九州一周分の名物料理をご宴会コースでお召し上がりいただけます。

▼「九州酒場」店舗

なんば千日前店、本町店、江坂店、堂島店、千葉店、仙台店

▼「九州一周コース」

飲み放題付 お一人様 4,000 円(税込)



博多のもつ鍋

◎ 料理 11 品

1. 辛子明太子
2. 阿蘇高菜ちりめん
3. 長崎皿うどん
4. かつおとぶりの藁焼き塩たたき
鹿児島県 枕崎産のかつおをお店で豪快に藁焼きに。
香ばしい旨味を炙ることで閉じ込めています
5. ありた鶏モモ炭火焼き
若鶏の炭火焼なので柔らかく、旨味が強い事が特徴
6. みつせ蓮根はさみ揚げ
7. 大分鶏天
8. 馬刺し
九州名物の馬刺し！甘めの九州醤油とお好みでんにく
おろししょうがでお召し上がりください！
9. 博多のもつ鍋
飛魚(あご)ダシの効いたスープが自慢。
もつも新鮮で、旨味が凝縮されています
10. めのラーメン
11. 柚子シャーベット



辛子明太子と阿蘇高菜ちりめん



みつせれんこんはさみ揚げ



かつおとぶりの藁焼き



馬刺し



大分鶏天



ありた鶏モモ炭火焼き



カツオ藁焼きの様子



店内イメージ

◎ 飲み放題 一部抜粋

九州銘柄焼酎(麦 和ら麦/芋 国分)、

九州サワー(宮崎 日向夏サワー、鹿児島 島みかんサワー、佐賀 柚子はちみつサワー)

ビール、日本酒、サワー、カクテル、梅酒、ハイボール、ワイン、ソフトドリンク

ノンアルコール(柚子はちみつスカッシュ、マンゴーカルピス)

▼九州のうまかもんが勢揃い「九州酒場」

九州郷土料理とお酒が楽しめる居酒屋【九州酒場】。

関西地区を中心に全 6 店舗を展開。佐賀県産ありた鶏の生鶏肉を使用した「鶏もも炭火焼き」や鹿児島枕崎産の「かつお薫焼き塩たたき」、九州産の「馬刺し」や九州名物「もつ鍋」等、食材は自社仕入れによりお値打ち価格でお客様へご提供出来ています。九州の定番からレア商品まで揃えられた九州焼酎 & 日本酒も必見。九州の郷土料理をつまみながら、活気のある店内で九州料理を丸ごと堪能できます。

■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/>

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