

**【監獄レストラン ザ・ロックアップ】**  
**冬のあったか「映え鍋」スタート！**  
**豆乳スープの「骸骨鍋」or 悪魔の左手付き「魔女鍋ポトフ」**

【期間限定】2020年12月1日(火)～ 冬季限定！  
あったかくて優しい味の「冬の映え鍋」はじまりました。



株式会社パートナーズダイニングの運営する「監獄レストラン ザ・ロックアップ」は、冬の期間限定で「冬のあったか映え鍋」を販売いたしますことをお知らせいたします。

映え鍋は、豆乳スープの「骸骨鍋」1人前 1,280円(税別)ポトフの「魔女鍋」1人前980円(税別)の2種類をご用意、12月1日(火)より販売を開始しております。

## ■ロックアップの冬のあったか「映え鍋」概要

○販売開始日：2020年12月1日（火）～ 冬季限定

### ○商品概要

#### ① やさしい豆乳スープの「骸骨鍋」1人前 1,280円（税別）

豚肉と白菜を中心に季節のお野菜とキノコをやさしい豆乳スープでいただきます。骸骨型の豆乳スープが溶け出す様子は少しグロテスク。

#### ② 悪魔の左手付き ほっこりポトフの「魔女鍋」1人前 980円（税別）

左手を模したチキンが飛び出す魔女鍋は、家庭の味の定番ポトフ鍋。ベーコンや野菜の旨みが溶け出したスープは絶品です。



### 対象店舗：監獄レストラン「ザ・ロックアップTOKYO」

住所】東京都新宿区歌舞伎町1-16-3 新宿スクエアビル7F

TEL】03-5292-5516

営業時間】月～金 17:00～22:00 土日祝日 12:00～22:00

※尚、営業時間は今後の状況次第で変更になる場合がございます。

ホームページ】<https://www.lock-up.jp/>

## ■「監獄」がテーマのコンセプトレストラン「ザ・ロックアップ」

試験管やビーカーに入った色鮮やかなドリンクやモンスターを模した料理、目玉の乗ったカクテルがSNS映え抜群と話題沸騰の「監獄レストラン ザ・ロックアップ」。エンタメレストランの先駆け、パイオニアとして若者や海外のお客様を中心に大好評をいただいています。

「監獄」をテーマにしたその店では、様々な仕掛け部屋を抜けて、やっとレストランの入口に辿り着きます。そこで「案内係」のポリスに罪を問われ、その場で「手錠」を掛けられて、薄暗い廊下を連行された先、鉄格子に囲まれた監獄個室が食事するために用意された「客席」です。お客様にはこの牢獄で食事が終わるまでは「囚人」として過ごしていただきます。自慢の食事中には、当監獄の看守長(店長)、ポリス(案内係)、模範囚(ホールスタッフ)、モンスターが素敵な「恐怖体験」でもてなしをしてくれます。

【監獄レストラン ザ・ロックアップ】 <https://www.lock-up.jp/>



<本件に関するお問い合わせ>

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)

TEL：03-5332-6231 MAIL：m.shitara@partners-dining.co.jp

## ■監獄レストラン ザ・ロックアップ コロナ禍に伴う新様式

「監獄レストラン ザ・ロックアップ」は新型コロナウイルスの感染拡大の状況を鑑み、2020年4月6日(月)よりOSAKA、NAGOYA、TOKYOの全3店舗の営業を自粛、臨時休業としておりましたが、OSAKA、NAGOYAが再開に至らず閉店、1店舗となったTOKYOは2020年7月1日(月)より営業を再開しております。

営業を再開するにあたり、「監獄」のコンセプトを生かしたソーシャルディスタンスを保てる「牢獄個室」でのご案内であることや、コロナ禍を逆手に取ったフェイスシールド着用のモンスターショーも話題に。

従業員のマスク着用や各テーブルのアルコールでの除菌作業の徹底、スタッフの対面を減らすタッチパネルでのご注文等、コロナと共存しながらの営業、感染予防対策も丁寧に行ってまいります。

## ■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

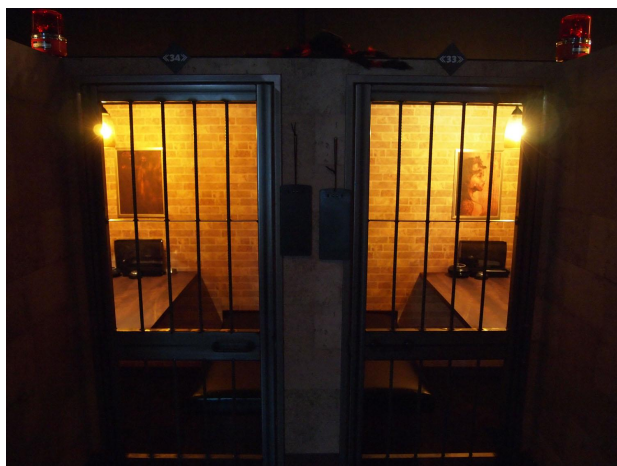
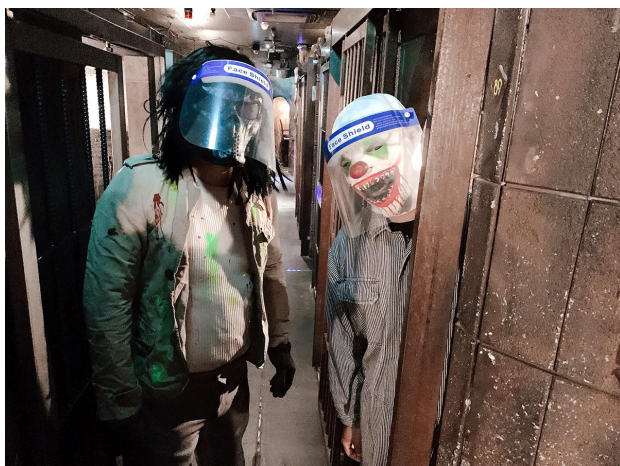
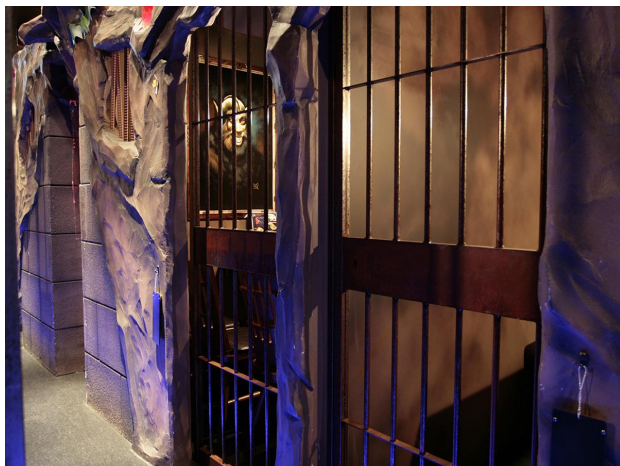
所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-22-43 新宿JECビル4F

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>

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)

TEL: 03-5332-6231 MAIL: [m.shitara@partners-dining.co.jp](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)