

2019年5月17日
株式会社パートナーズダイニング
「北の家族 有楽町本店」

**-ランチは【限定50食】の「刺身定食」だけ-
「和食屋の刺身定食」のみで本気の一本勝負！
5月20日より【北の家族 有楽町本店】ランチ営業スタート**

魚は函館や羅臼から直送された鮮魚10点盛り【和食屋の刺身定食】
お米もこだわりの美瑛産ななつぼしを使用

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、「北の家族有楽町本店」にて、5月20日(月)よりランチ営業をスタートいたします。ランチメニューは限定50食の「刺身定食」1,200円(税込)のみ、一本勝負。和食屋が提供するシンプルだけど満足感の高い「本気の刺身定食」です。



限定50食「和食屋の刺身定食」1,200円

▼【北の家族 有楽町本店】ランチは「限定50食」の刺身定食 1,200円だけ

北の家族 有楽町本店では、5月20日(月)よりランチ営業をスタートいたします。

ランチ営業で提供されるメニューは限定50食の「刺身定食」のみ、一本勝負。和食屋が提供する、シンプルだけど満足度の高い「本気の刺身定食」です。

▼限定50食「和食屋の刺身定食」

お刺身は、函館や羅臼から直送された鮮魚の10点盛り。

入荷にもよりますが、ホッケやソイ、カレイに北海タコなど北海道ならではの魚をふんだんに盛り込んでいます。

(※提供する魚種は仕入れ状況によって変更することがあります)

お米もこだわりの美瑛産ななつぼしを使用し、玄米で仕入れて店舗で精米。お米も鮮度にこだわりました。

▼「和食屋の刺身定食」商品概要

- ・限定50食「和食屋の刺身定食」1,200円(税込)
- ・お刺身10点盛り ・かき揚げ ・ご飯(ななつぼし)
- ・お味噌汁 ・香の物 ※ご飯は大盛り無料です。



刺身10点盛り一例

ランチタイム営業時間 11:30~14:00 (LO 13:30)

▼「北海炉端 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~土 17:00~23:30 日祝 17:00~22:30

ランチ営業 11:30~14:00 (LO 13:30)

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



店内の様子

▼「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、香りと甘さが際立つ北海道のブランド米「ななつぼし」のご飯に、イクラや甘エビ、北海道産のレアな魚介など10種以上のネタ盛り放題の『おこもり海鮮丼』が2大名物料理です。

地酒や果実酒など道産ドリンクも充実。落ち着いた雰囲気店内で、北国の豊かな味わいをじっくり楽しめます。

▼ディナーメニュー一例 (税別)



トデンファーム骨付きリセージ

ラクレットチーズ 980円
(税別)



名物 おこもり丼 蟹汁付き
1500円



新鮮なお魚とお野菜が並ぶカウンター
日替わりの炉端焼きやせいろ蒸しでご提供



店内：せいろ蒸しの様子



店内：原始焼きの様子



店内：おこもり丼を盛る様子

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