

2018年12月10日

subLimeグループ

株式会社パートナーズダイニング

「北の家族 有楽町本店」

**【北海道×職人技×ライブ感】「北の家族」リブランディング店舗1号店が始動
居酒屋から-本物の北海道が気軽に味わえる和食屋へ
12月10日(月)「北海炉端 北の家族有楽町本店」オープン！**

「新鮮素材を熟練の職人たちがひと手間かけて、出来たてを提供する」

【北海道の旬】を洗練された技で味わえる和食屋「北海炉端 北の家族有楽町本店」

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、12月10日(月) 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「北海炉端 北の家族有楽町本店」をオープンいたします。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。



入口の目の前にライブキッチンを構える店内

12月10日(月)オープン「北海炉端 北の家族有楽町本店」

食べログページ <https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130102/13228625/>

▼12月10日(月) オープン「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 16:00～23:30

日・祝 16:00～23:30

※2018年12月は日曜・祝日、12/30-1/3、お休みを頂きます

▼北海道×職人技×ライブ感「北の家族」

●北海道の新鮮素材にこだわったメニュー

お野菜やお肉などひとつひとつを厳選して北海道各地から仕入れ。

魚介やチーズはもちろん、お米は「ななつぼし」を使用し、ご当地の名物グルメまでも取り揃えています。おすすめメニューを組み合わせたコースも4,500円～をご用意しています。

●目の前で見る楽しさ、出来立ての美味しさ

新鮮な北海道の食材を職人がひと手間かけて、素材に合った調理法でご提供いたします。

「炉端原始焼き」

大きな炉端で北海の魚介類、肉、野菜を炭火烧
ライブキッチンに立つ料理人の調理風景もぜひお楽しみください。

「せいろ蒸し」

大きなせいろで新鮮な魚介や野菜を蒸す

「大釜茹で」

五右衛門風呂のような大きな釜で蟹やお野菜をゆでる

「おこもり丼」

ごはんにお好きなお刺身盛り放題のどんぶりメニュー
いくら、海老、サーモン、ほたて、うに、山わさび・・・など、
その日の仕入れによって素材が変わります。

▼お酒にも「北海道産」のこだわり

日本酒、ワインはもちろん北海道の定番地酒を揃えたほか、美瑛産のトマトのお酒や余市産のブルーのお酒、ハスカップやナイアガラなど、北海道に行ったことのある方なら誰もが耳にしたことのある素材をハイボールやサワーでお楽しみいただけます。

<ドリンク一例> ※税別

余市ハイボール 650円/道産地酒 120ml 各 650円～/道産ハスカップ

サワー550円/美瑛トマトサワー600円/余市ブルーのお酒ロック 600円/道産ワイン ボトル 3800円～

■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/

▼メニュー一例（税別）



【炉端炭火烧】

鰯鯖のねぎま 780円



和食屋のクリームコロッケ

カニ 780円



ラム/鹿肉 炭火烧

盛り合わせ 1800円



名物 おこもり海鮮丼

1500円



ラム肉のレアカツ

980円



トンデンファーム骨付きシーゼージ

ラクレットチーズ 980円



自家製湯葉巻きしゅうまい
うに 880円



おすすめメニューを組み合わせた
コースは4,500円～



蟹の大釜茹では仕入れ状況
により「時価」でのご提供



十勝鶏と旬野菜のせいろ蒸し
980円



新鮮なお魚とお野菜が並ぶカウンター

日替りの炉端焼きやせいろ蒸しでご提供します



【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

電話：03-5332-6231

メール：m.shitara@partners-dining.co.jp