

2019年9月2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」

【北の家族 有楽町本店】
「たらば蟹とずわい蟹のせいろ蒸し」を注文した時だけ食べられる
裏メニュー「蟹といくらとウニのこぼれ寿司」登場！

本物の北海道が気軽に味わえる和食屋の裏メニュー
北海道のブランド米「ななつぼし」の巻き寿司に蟹いくらウニをこぼれるほど贅沢に！

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、「北海道 産直炉端 北の家族 有楽町本店」にて、9/2(月)より蟹料理5品のおすすめメニュー販売を開始いたしました。なかでも「たらば蟹とずわい蟹のせいろ蒸し」2,800円(税別)をご注文いただいた方だけに、蟹といくらとウニをどっさりに乗せた裏メニューの「こぼれ寿司」をご提供いたします。



裏メニュー「蟹といくらとウニのこぼれ寿司」

▼「たらば蟹とずわい蟹のせいろ蒸し」を注文した時だけ食べられる、裏メニュー「蟹といくらとウニのこぼれ寿司」

北の家族 有楽町本店では、9/2(月)より蟹料理 5 品のおすすめメニュー販売を開始いたしました。なかでも「たらば蟹とずわい蟹のせいろ蒸し」をご注文いただいたお客様には、通常のメニューでは販売のない裏メニュー「蟹といくらとウニのこぼれ寿司」をご提供いたします。北海道のブランド米「ななつぼし」の巻き寿司に蟹、いくら、ウニをこぼれるほど贅沢に盛りつけた「こぼれ寿司」、通常のメニューにウニといくらの細巻きはありますが、ウニといくら、蟹の 3 種類が同時に味わえるのは、この裏メニューの「こぼれ寿司」だけです。

▼「たらば蟹とずわい蟹のせいろ蒸し」商品概要

・「たらば蟹とずわい蟹のせいろ蒸し」 2,800 円(税別)

※裏メニュー「蟹といくらとウニのこぼれ寿司」付き

▼「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 17:00～23:30

ランチ営業【月～金】11:30～14:00

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



「たらば蟹とずわい蟹のせいろ蒸し」

▼「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」の酢飯に、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。落ち着いた雰囲気の中で、北国の豊かな味わいをじっくり楽しめます。



「蟹といくらとウニのこぼれ寿司」

▼9/2(月)より販売の蟹おすすめメニュー (税別)



ずわい蟹天ぷら 1,500 円



たらば蟹天ぷら 1,800 円



かに寿司盛り合わせ
2,200 円



たらば蟹とずわい蟹のせいろ
蒸し 2,800 円



ずわい蟹といくらの出し巻き
玉子 1,500 円



松前漬けポテサラ 450 円



道産玉ねぎ丸ごとホイル包み焼き
480 円



カマンベール丸ごと炭火焼き
980 円



新定番 北海道そばサラダ
750 円



店内：おこもり丼を盛る様子



店内：せいろ蒸しの様子



店内：原始焼きの様子



店内：ライブ感のあるカウンター

■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