



## 九州うまかもんの3本柱 薩摩「茶美豚 豚しゃぶ」 鹿児島 枕崎産「かつお薫焼き」・佐賀「ありた鶏もも炭火焼き」 4/5(火)スタート! 「九州酒場」新グランドメニュー

subLime Group 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)が運営する「九州酒場」では、4月5日(火)よりグランドメニューを一新致しました。(「九州酒場」全5店舗 九州だいにんぐ含む。※千葉店は4月12日(火)に変更予定)

### -九州酒場 新「グランドメニュー」-

【開始日:2016年4月5日(火)~】

■実施店舗:「九州酒場」全5店舗 ※九州だいにんぐ含む  
※千葉店は4月12日(火)に変更予定

九州酒場のメニューは、薩摩「茶美豚 豚しゃぶ」、鹿児島枕崎産「かつお薫焼き」、佐賀「ありた鶏もも炭火焼」を3大名物に置き、熊本千興ファームの馬刺しや福岡の明太子「あごおとし」、宮崎名物「チキン南蛮」等、九州のうまかもんを吟味した約60品の自慢の逸品ばかり。お酒も九州の名酒を選びすぐり、集めています。



### 【メニュー一例】税抜



#### 茶美豚 豚しゃぶ 1,480円

サツマイモとお茶の成分カテキン、そして愛情をたっぷり食べてのびのび育った鹿児島発祥の豚を豚しゃぶで。お好みのダシを2種類お選びいただけます。



#### 熊本千興ファーム 馬刺し盛合わせ 1,480円 (赤身・霜降り・たてがみ)

低カロリー・高タンパクのヘルシー食材、馬肉をお楽しみ下さい。赤身・霜降り肉にたてがみを巻いて本場九州の甘口醤油どうぞ。



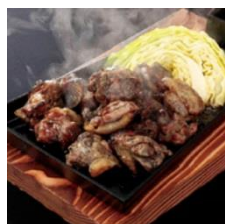
#### 鹿児島 枕崎産 かつお薫焼き塩たたき 980円

九州酒場はもちろんお店で薫焼きにしています。豪快な炎で香ばしく美味しさを閉じ込めることで、口に入れた時の風味が他とは全く違います。



#### 宮崎名物 チキン南蛮 680円

サクサクに揚がったチキンに、濃厚なタルタルソースがとろーり絡む。宮崎が誇るソウルフード、チキン南蛮です。



#### 佐賀県産生鶏肉使用 ありた鶏もも炭火焼 980円

地鶏の炭火焼は固くなりやすいのですが、若鶏なのでごく柔らかく、旨味が強いことが特徴です。



#### 九州 白くまハイボール 550円

鹿児島発祥の白くまアイスが九州酒場ではハイボールに!? たっぷりの果物+練乳+ハイボールのコラボレーションをお楽しみ下さい。

【本プレスリリース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/根本・設楽 電話 03-5332-6231 メールアドレス [y.nemoto@partners-dining.co.jp](mailto:y.nemoto@partners-dining.co.jp)

## ■九州郷土料理とお酒が楽しめる居酒屋【九州酒場】とは…



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 2016 年 1 月現在 6 店舗を展開しています。

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」、薩摩茶美豚の「豚しゃぶ」等、その食材は自社仕入れによりお値打ち価格でご提供。九州の郷土料理と旬の素材を美味しいお酒でお楽しみ頂ける居酒屋です。

## ■株式会社パートナーズダイニング



安定したブランドの居酒屋「北の家族」と、監獄がテーマの「監獄レストラン ザ・ロックアップ」を柱に 14 業態 58 店舗を展開。産地と素材にこだわり「ほんものの食材」を料理長が届ける居酒屋業態と完成度の高いテーマレストラン業態は、挑戦の手を緩める事なく前進し続けています。

パートナーズダイニングは「やりたいこと」「楽しいこと」を叶え続ける居酒屋・レストランです。

「食」を通して、たくさんのお客様に幸せと笑顔を全国にお届け致します。

【本プレスリリース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/根本・設楽 電話 03-5332-6231 メールアドレス [y.nemoto@partners-dining.co.jp](mailto:y.nemoto@partners-dining.co.jp)