



上司ベタ褒めの「駅チカ」宴会場なら
主要駅から徒歩圏内の「北の家族」で決まり！
飲み放題付き「舟盛刺身とちゃんこ鍋」コース 4,000 円



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「北の家族」西日本エリアでは、「忘年会コース」の提供を11月15日(火)より開始致しました。(「北の家族」西日本エリア全4店舗 ※アパホテル堺駅前店除く)

11月15日(火) スタート！
駅チカ「北の家族」で豪華な「忘年会」

■舟盛刺身とちゃんこ鍋コース
2時間飲み放題付き 4,000 円
(料理のみ 2,800 円)

刺身4種の舟盛りをメインに、
お鍋は人気の3種から選べる
厳選の全11品。

■開催店舗(西日本エリア4店舗)
千日前店/京橋コムズガーデン店
十三店/あべのルシアス店
(※アパホテル堺駅前店は別メニューです)

URL: <http://www.kitanokazoku.jp/>



■北の家族は全店「駅チカ」+コスパ抜群！ボリューム満点コースは上司納得の忘年会になること、間違いなし！

新人幹事さんが絶対に失敗しない忘年会の会場選びにピッタリな居酒屋さんが「北の家族」。店舗は全て駅チカ、ボリューム満点 宴会コースも飲み放題付き 3,500 円～と予算内に収まる金額で、何より個室完備なところは会社宴会には有難いポイントです。中でも「舟盛刺身とちゃんこ鍋コース」は自慢の「豪華刺身舟盛り」を中心に、メインは「和牛すき焼き」「北海道味噌ちゃんこ鍋」「絶品ダシの海老鍋」の3種のお鍋から選べるプランなので上司の方の好みに寄せられます。その他、ポテトや鮭、北海道料理満載、ボリューム満点の全10品+飲み放題付きで、お値段は4,000円と予算内の超お値打ち価格です。

更に日～木曜日は通常2時間の飲み放題が3時間(※ご予約時に必ずお申し出ください。※ご予約時の状況によりお断りをする場合がございます)の“ゆったり”としたお時間をご利用できます。

忘年会コースは【冬の満載コース】3,500 円や【北海道味覚コース】4,000 円と、どこを取っても料理も価格も絶対に間違いのない北の家族の忘年会プラン。忘年会を担った幹事さんは、是非第一候補に挙げて下さい。

【冬のコース満喫 3,500 円】

お料理 10 品+飲み放題

お料理のみ 2,300 円

北の家族の名物料理と

3種のお鍋から選べるメインの

イチオシの全10品！



【北海道味覚コース 4,000 円】

お料理 12 品+飲み放題

北海道の素材をふんだんに！

メインはすき焼きかしゃぶしゃぶ

から選べる充実の全12品！



■居酒屋【北の家族】とは



40年以上継続する安定ブランドの居酒屋【北の家族】は2016年11月現在、全22店舗を関東、関西を中心に展開しております。(東日本エリア17店舗、西日本エリア5店舗)

北海道と東北地方の【北の食材】を使い、プロの料理人が調理するお値打ちメニューと温かいおもてなしの本格居酒屋は、少人数様用のプライベート個室から大人数様対応の大宴会場やお座敷席をご用意し、幅広い年齢層のお客様にシーンに合わせてご利用が出来ます。

近年では海外からのお問い合わせも増え、日本各地から取り寄せ、産地にこだわった料理人自慢の「居酒屋料理」の数々はインバウンドのお客様にもご好評をいただいております。

■北の家族【ほんもの食材】

逸品素材にこだわり、北海道・東北を中心に、全国各地の食材を取り揃えるのも【北の家族】の強み。定期的に仕入部・商品開発部・料理長の自らが各地に足を運び、現地調達、素材の確認、価格の交渉、旬の食材の目利きを行っています。そこで持ち帰った厳選素材、自信を持ってお勧め出来る食材が【ほんもの食材】です。現在のメニューにはオホーツク産毛蟹、釧路の釧鯖、十勝鶏、会津馬刺、北海道ぎょれんの【ほんもの食材】を料理人の洗練された技術で、丁寧かつ、素材を生かした調理法にて提供しています。食材の本当の旨さを生かし、食事をする幸せを感じて頂けるよう、真心のおもてなしをいたします。



■「居酒屋 北の家族 西日本エリア 5店舗

千日前店/京橋コムズガーデン店/十三店/あべのルシアス店/アパホテル堺駅前店
(※アパホテル堺駅前店は別メニューです)

■株式会社パートナーズダイニング■



40年以上継続する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。食事を通して、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 事業推進部(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