



北の家族東日本エリア限定企画 旬の白子料理とハイボール 特別価格イベント 1/11(水)～スタート!



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」の東日本エリア(仙台・新潟含む 16 店舗)で、1/11(水)～期間限定で「旬の白子料理とハイボール」を開催致します。



北の家族
旬の白子料理とハイボール

旬の白子料理

白子ボン酢 **699円**

白子焼き **699円**

白子と季節野菜の天婦羅 **799円**

期間限定イベント

ニッカハイボール
通常399円 → **199円** (税別)

**デュワーズハイボール
角ハイボール** 通常499円 → 各 **299円** (税別)

1/11(水)～ 【旬の白子料理とハイボール】

■概要
1/11(水)～期間限定で下記のメニューが特別価格でご注文頂けます。

- ◎ニッカハイボール 通常399円 ⇒ 特別価格199円
- ◎デュワーズハイボール・角ハイボール 通常499円 ⇒ 特別価格299円
- ◎白子ボン酢 特別価格 699円
- ◎白子焼き 特別価格 699円
- ◎白子と季節野菜の天婦羅 特別価格 799円

※全て税別

■開催店舗(北の家族 16 店舗)
新宿靖国通り店・府中店・新橋日比谷口店・町田店・志木店
船橋店・西川口店・池袋東口店・大宮東口店・青山店
川崎店・渋谷店・武蔵浦和店・新潟店・
仙台第一生命タワービル店・仙台国分町店

お客様に日ごろのご愛顧と感謝の気持ちを込めて、旬の食材を使用したお料理と人気の「ハイボール」を特別価格でご提供する、北の家族の定番イベント「旬の●●とハイボール」。

今回は冬のお酒のアテ、「白子」料理が登場。旬の味覚「白子」をシンプルな「白子ボン酢」、焼くことで濃厚な味わいになる「白子焼き」、さらにお酒がすすむ逸品「白子と季節野菜の天婦羅」の3種を期間限定の特別メニューとして提供致します。定番人気の「ハイボール」と合せて、是非この機会にご注文下さい。

【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 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

■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2017年1月現在、全20店舗を関東、関西を中心に展開しております。

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北海道産天然大帆立、知床鶏、会津馬刺し、いわい鶏、バルナバハム、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。



■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17業態を展開。産地と素材にこだわり「ほんもの食材」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