



## 【酉年グルメ 第2弾】夏はジューシーな焼鳥！ 手羽一郎 新宿店に「4種の鶏肉食べ放題」が仲間入り 格安！焼鳥食べ放題コース 120分 1,780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「手羽一郎 新宿店」では、2017年酉年にちなみ「焼鳥食べ放題」コースを1,780円(税込)にてご提供致します。

今年の1月初旬に始まった酉年グルメ 第1弾の「唐揚げ&ハイボール 食べ放題飲み放題 999円」に続き、7月からは第2弾の「焼鳥食べ放題120分 1,780円」がスタート！無煙コンロで焼く「焼鳥食べ放題」だから、煙くならず、匂いも付きません。是非お試しください。



手羽一郎 新宿店限定！  
【酉年グルメ 第2弾】夏はジューシーな焼鳥！

格安！焼鳥食べ放題コース 120分  
お一人様 1,780円 ※価格は税込です。

### ■概要

鶏肉4種(もも肉・せせり・砂肝・ぼんじり)と焼き野菜(玉葱・長ねぎ・ピーマン・カボチャ)とライスの120分食べ放題！

その他、枝豆・青じそキャベツ・ポテトフライと3種の箸休めおつまみがついたお得なコースです。

2時間の飲み放題付プランは2,980円。

(※ソフトドリンクのみの飲み放題付プランは2,280円)

更に、+380円で自慢の手羽先唐揚げも食べ放題になります。

### ■焼鳥食べ放題 鶏肉4種

鶏肉の4つの部位が食べ放題！無煙コンロで焼く、焼鳥食べ放題だから煙くならないのも特徴の一つ。



もも肉(☆足の付け根)  
脂肪分が多い。  
コクのある赤身肉。



せせり(☆首の肉)  
歯ごたえがあって。  
旨みの強い部位。



砂肝(☆筋胃)  
コリコリとした独特の食感が特徴。



ぼんじり(☆尻尾)  
希少部位。  
旨みが強くてジューシー。

【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)

## ■「手羽一郎 新宿店」店舗概要

営業時間: 月～金、祝前日: 17:00～翌 1:00 / 土、日、祝日: 16:00～翌 1:00

住所: 東京都新宿区歌舞伎町 1-16-3 新宿スクエアビル 5F

アクセス: JR 新宿駅東口 靖国通り沿いドンキホーテ隣り (※1階にダイコクドラッグが入ったビルの5Fです)

電話: 03-5292-5517 URL: <http://www.partners-dining.co.jp/infomation/1000000671>

## ■鶏自慢居酒屋【手羽一郎】とは

手羽先居酒屋  
**手羽一郎**



揚げたてアツアツ、パリッとジューシーな

「究極の手羽先唐揚げ」を看板メニューに掲げ、仙台・新宿・大阪肥後橋・大阪本町の計4店舗を展開する「鶏自慢居酒屋 手羽一郎」。

2014 年から名古屋で開催されている「手羽先サミット」にも2年連続出店し、スパイシーでクセになる自慢の「究極の手羽先唐揚げ」は多くの方に愛されています。

しかし手羽一郎の自慢は「手羽先唐揚げ」だけではありません。定番の居酒屋メニューや豊富な品ぞろえのアルコールメニューが安くて、うまい、コスパ抜群の居酒屋であること。ほとんどのメニューが 299～599 円でラインナップ、コース料理も飲み放題付き 2980 円～とお父さんのお財布に嬉しい居酒屋です。

## ■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 18 業態を展開。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 広報担当/設楽

電話 03-5332-6231

メールアドレス [m.shitara@partners-dining.co.jp](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)