



3/7(火)スタート！九州のうまかもんがたっぷり味わえる！ 「九州酒場」の宴会プラン

九州一周盛りだくさんコース 飲み放題付き 4,000円
博多名物 もつ鍋・宮崎名物 チキン南蛮・熊本名物 馬刺し等九州まるごと全 12品

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」西日本エリア全5店舗で3/7(火)～春の宴会コースがスタート致します。



■九州のうまかもんたっぷり！春のコースは3/7(火)～スタート

九州産食材を使用した九州郷土料理を堪能出来る居酒屋「九州酒場」。九州名物料理をずらりと並べた各種ご宴会コースも大好評で、3/7(火)～は歓送迎会向けの春コースもスタート致します。

宴会コースも九州産食材、九州名物料理を中心に構成され、安くて美味しい九州のうまかもんを堪能できるプランは2,980円～となっています。

いずれのコースももつ鍋やきびなご、明太子やアゴ出汁を使った出汁巻き玉子等、厳選された九州満載のメニュー内容になっています。

■看板メニューの「あきた鶏の炭火焼き」も食べられる

「九州一周盛りだくさんコース」2時間飲み放題付き 4,000円

九州酒場の一押しプランは「九州一周盛りだくさん」コースです。メインはもちろん博多名物「もつ鍋」。九州酒場のもつ鍋はアゴだしの効いたスープで最後の1滴まで旨い、こだわりのスープです。〆のラーメンまで美味しく頂けます。店の看板メニューにもなっている「佐賀県産 あきた鶏の炭火焼」が食べられるのもこのコースならではの、旨みの強い佐賀県産生鶏肉 あきた鶏を網の上で転がしながら炭火で焼き上げた名物の逸品、柔らかくジューシーな仕上がり。その他、チキン南蛮や馬刺し、芋かり等の九州名物が全12品で4,000円と九州をまるごと楽しめる歓送迎会プランです。



【九州一周盛りだくさんコース 4,000円】2時間飲み放題付

- 1.こまさば
- 2.熊本名物 辛子蓮根
- 3.お造り3種盛り
- 4.大分 魚ロケ
- 5.長崎サラダ
- 6.宮崎名物 チキン南蛮
- 7.鹿児島名物 芋かり
- 8.熊本名物 馬刺し
- 9.佐賀 あきた鶏炭火焼
- 10.博多名物 もつ鍋
- 11.〆のラーメン
- 12.柚子シャーベット



【ばりうまコース 2,980円】2時間飲み放題付

- 1.きびなご南蛮漬
- 2.めんつなマカロニサラダ
- 3.鮮魚のカルパッチョ
- 4.炙り明太子大根サラダ
- 5.あご出し巻き
- 6.宮崎名物 鶏の焦かし焼き
- 7.鹿児島さつま揚げ
- 8.茶美豚串かつ
- 9.厳選豚の噴火焼き
- 10.〆のうどん
- 11.柚子シャーベット



【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

■九州酒場 関西エリア 5 店舗

・九州酒場 千日前店 06-4396-7161
・九州酒場 江坂店 06-6387-5535
・九州だいにんぐ神戸店 078-327-1815

・九州酒場 堂島店 06-6341-5456
・九州酒場 本町店 06-6262-0015

<関東エリア>

・九州酒場 千葉店 043-201-0078

・九州酒場 新横浜店 045-594-6720

■九州酒場



九州郷土料理とお酒が楽しめる居酒屋【九州酒場】。

関西地区を中心に展開をしており、関東は千葉店に続き2店舗目、計7店舗となりました。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」、九州産の「馬刺し」や九州名物「もつ鍋」等、食材は自社仕入れによりお値打ち価格でお客様へご提供出来ています。新横浜店のオススメは定番からレア商品まで揃えられた常時50種の九州焼酎&日本酒。九州の郷土料理をつまみながら、活気のある店内で九州料理を丸ごと堪能できます。

■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/根本・設楽)

電話 03-5332-6231

メールアドレス y.nemoto@partners-dining.co.jp