報道関係者各位
プレスリリース

2017 年 3 月 21 日
subLime Group
株式会社パートナーズダイニング・生姜屋 黒兵衛

注目の食材「生姜」がメイン！話題の和食屋 「生姜屋 黒兵衛」
メニュー一新で「食べてみたい生姜メニュー」続出
冷え性女子の味方「生姜」尽くしで体ぽかぽかディナーを

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)が運営する吉祥寺の「生姜屋 黒兵衛」は3月14日、グランドメニューを一新致しました。

■冷え性女子の強い味方「生姜屋 黒兵衛」の生姜料理メニュー

「生姜屋 黒兵衛」はその店名通り「生姜料理」がメインの料理屋です。お通し(350 円)も生姜の茶碗蒸しや生姜のポタージュ等、生姜を使った優しい一品でおもてなし。お飲み物も生姜ビールや生姜ハイボール、生姜柚子蜜サワー、生姜モヒート、生姜梅酒等、生姜のピリリっとしたアクセントを楽しめる女性好みの飲みやすいお酒をご用意しております。

そんな「黒兵衛」のメニューがオープンから一年経ったこの3月に一新。名物のポークステーキは変わらず不動の人気メニューですが、京都ポークと九条葱を生姜たっぷりで炒めた「黒焼」や生姜をそのままを丸々味わえる「生姜の肉巻き揚げ」等、ますます「生姜」尽くしのディナーを楽しめます。

【メニュー一例 】税抜

◎「生姜屋 黒兵衛」三大名物

名物ポークステーキ
特製生姜ソース 1200 円

300ｇの厚切りポークをステーキ専用鉄板でじっくり焼き上げました。醤油と黒糖で作った特製生姜ソースとりんごと生姜のすりおろしソースで。

生姜屋のローストビーフ
980 円

牛ランプの塊肉に低温でじっくりと火を加え、京阪坂長醤油や赤ワイン、有馬山椒、香味野菜で下地をつけた本格的な手作りローストビーフです。

京都ポークと九条葱の黒焼
1280 円

京都ポークのカルビ、タン、ハラミと、九条葱、すりおろし生姜を鉄板の上でジューシューと炒めてお召し上がりいただく一皿。

生姜の肉巻き揚げ　680 円

新生姜に豚肉を巻いて、カラっと揚げました。
お好みで自家製タルタルソースも。

自家製 玉子豆富の生姜ジュレ
500 円

自家製の玉子豆富をたっぷりの生姜ジュレでお召し上がりください。

牛すじと新生姜の土鍋煮込
780 円

デミグラスソースと赤味噌を使用した煮込みです。

自家製わらび餅 特製生姜黒蜜
680 円

自家製のわらび餅はオーダーが入ってからお作りします。

【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

■【京都ポーク】

「京都ポーク」の月間流通量は約 200 頭と極わずか。“究極の霜降り豚”と称され、その肉質はまるで和牛のように柔らかく、甘いお肉です。

■【生姜屋 黒兵衛(しょうがや くろべえ)】とは

黒兵衛の特徴は店名の通り「生姜料理」です。けっしてメイン食材にはならない生姜を全面に押し出した黒兵衛ならではの和食を実現しています。体を温め、血液の流れをよくし、脂肪を分解してくれる体にも良い生姜。全国各地で生産されている生姜は産地によって味が異なり、前菜、煮つけ、焼き物、揚げ物、〆のお食事、そしてドリンクまで、それぞれの料理に合うように目利きし選びました。生姜以外にも京都を中心に、全国から厳選された魚、肉、野菜を取り揃えております。

「生姜屋 黒兵衛」は、高級店ではなく、居酒屋でもなく、客単価 4000～5000 円の生姜が主役の「リーズナブルな和食屋」。 クリエイターが多く、新しいものを生み出す文化のある吉祥寺で、女子会、デート、家族・・など、ワンランク上の、ただ単に美味しいだけでないディナータイムを「生姜屋 黒兵衛」がご提案いたします。

■店内一例

キッチンが見える
木のカウンター席

掘りごたつのお座敷個室
のお席もあります

生姜のお通し
￥350

生姜を使ったドリンクも
人気です。

■【生姜屋 黒兵衛(しょうがや くろべえ)】 概要

店名：生姜屋 黒兵衛(しょうがや くろべえ)
住所：東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-3-3 南口ビル B1F
電話：0422-70-1222
営業時間：17:00～24:00 (L.O 23:00) 定休日なし
総席数：90 席(宴会最大 42 名)
平均予算：4000 円
HP：http://shougaya.favy.jp/

■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