



九州まるごと食べ放題！たっぷり、満足、こだわりの九州料理
九州酒場の食べ放題コース 期間限定 飲み放題付 3,480円
九州酒場 なんば千日前店のみの特別企画！

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)は関西を中心に展開をする九州料理居酒屋、「九州うまかもん料理 九州酒場 なんば千日前店」にて、特別企画食べ放題メニューの販売を開始致しました。



■九州まるごと食べ放題！こだわりの九州料理&人気メニュー15品が期間限定 3,480円

何を食べてもハズレがない、美味しいモノが多くて、ファンも多い九州料理。

なんば千日前の「九州酒場」では九州料理&人気メニューの食べ放題を期間限定3,480円(飲み放題付)でご提供しています。メイン料理のお鍋は2種、夏にピッタリのピリ辛味の「牛もつ鉄板焼き」と「厳選豚のピリ辛鍋」。もちろんどちらも食べ放題でスタミナ満点です。お鍋を中心に食べ放題のお料理は全15品。「鹿児島枕崎産のカツオの塩たたき」や九州酒場名物の鶏料理「鶏もものたたき」に「鶏もも炭火焼き」、今話題の「あご出汁」で作った「だし巻き」等、たっぷり、まるごとお楽しみ頂けます。

■まんぷく食べ放題コース
飲み放題付 3,480円

※お一人様・税込

■メニュー一例

九州酒場こだわりのメニューが食べ放題！スタミナ満点のお鍋2種がメインに構え、自慢の九州料理&人気メニュー15品がずらりと揃いました。九州の人気料理をまるごとお召し上がりください。



厳選豚のうま辛鍋

もう1つのメイン鍋。
夏にピッタリ！豚肉を使ったピリ辛のスタミナお鍋です。



鹿児島産
鶏ももタタキ

新鮮な鶏だからこそ提供出来る本当に美味しい1品



鹿児島名物 さつまあげ

ふわふわでもちもち。
甘みが後から広がります。



あご出汁のだし巻き

人気のあご出汁をたっぷり使った出汁巻き玉子



イカの
九州醤油焼き

甘くておいしい九州醤油で焼き上げたイカ焼き



官崎名物
鶏もも炭火焼き

若鶏を炭火で香ばしく焼き上げた「九州酒場」自慢の逸品も食べ放題！



鹿児島 枕崎産
カツオの塩タタキ

表面を炙って、鰹の美味しさをギュッと閉じ込めたカツオのたたき。
※品切れの場合がございます。

【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

■まんぷく食べ放題コース 飲み放題付 3,480円 食べ放題 15品メニュー内容

- カツオの塩タタキ（変更あり） ○鹿児島産鶏ももタタキ ○宮崎名物鶏もも炭火焼き ○茶美豚ウィンナー
- あご出汁の出し巻き ○梅とかつお節の大根サラダ ○牛もつ鉄板焼き ○厳選豚のうま辛鍋 ○中津の鶏唐揚げ
- ポテトフライ ○イカの九州醤油焼き ○さつまあげ ○枝豆 ○冷やしトマトスライス
- 塩だれたたききゅうり ○メのラーメン

■「九州酒場 なんば千日前店」店舗概要

営業時間:月～土・祝前日 17:00～翌 1:00 / 日・祝日 16:00～24:00

住所:大阪府大阪市中央区千日前 2-8-4 延田ビル 5F

アクセス:地下鉄御堂筋線 なんば駅 徒歩 5分/南海本線 難波駅 徒歩 5分 / 近鉄難波線 大阪難波駅 徒歩 5分
阪神なんば線 大阪難波駅 徒歩 5分 (※1階にパチンコ屋さんが入ったビルの5Fです)

電話:06-4396-7161

URL: <http://www.syabusyabu-okaka.jp/>

■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、新横浜店が今年のはじめにオープンし、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