



四季の野菜にこだわったヘルシー志向のお店「四季菜々」  
この夏のおすすめメニューは蒸気で加熱する「せいろ料理」  
素材が生きる！人気の「蒸し」メニュー全5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「四季菜々 新浦安店」は蒸気で加熱する「せいろ蒸し料理」を夏の期間限定で販売致します。

◎油を使わないからさっぱりと食べられる！ 暑い夏にも食べやすい「せいろ蒸し料理」



その店名にもある通り季節の野菜にこだわったヘルシー志向のお店「四季菜々 新浦安店」では夏限定の「せいろ蒸し料理」を期間限定で販売します。せいろ蒸し料理は油を使わずに蒸気で加熱するため、野菜やお肉等の食材の旨みを逃がさず、栄養分も残りやすいと言われている、体を気遣う方にはとても人気の調理法です。四季菜々では定番メニュー「せいろ蒸し 肉巻き野菜串」と「国産枝豆のせいろ蒸し」に加え、夏限定で旬の野菜と豆腐の「野菜せいろ蒸し」、カンパチ、赤海老、帆立の「海鮮せいろ蒸し」、お肉と野菜のバランス抜群の「厳選豚と十勝鶏のせいろ蒸し」をラインナップ致しました。さっぱりと食べられるから暑い夏にも食べやすい、今一押しの「蒸し料理」です。

◎四季菜々のおすすめ 全5品 ※税別表記

食材にこだわった美味しい&ヘルシーな「せいろ蒸し料理」  
是非、お試しください。

せいろ蒸し 肉巻き野菜串 880円

万能葱、長芋、レタス、トマト、えのき等、日替わりの肉巻き野菜串5種類をせいろ蒸しにした、四季菜々定番の逸品。



海鮮せいろ蒸し

(かんばち・赤えび・ほたて・白菜・ブロッコリー等の野菜他)

580円



野菜せいろ蒸し

(舞茸・カボチャ・にんじん・ブロッコリー・豆腐等)

380円

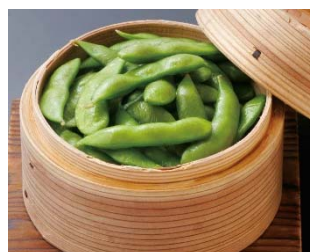


厳選豚と十勝鶏の

せいろ蒸し

(豚バラ・鶏もも・しめじ・ブロッコリー等の野菜他)

480円



国産枝豆のせいろ蒸し

580円

【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)

## ◎【四季菜々(しきさいさい)】

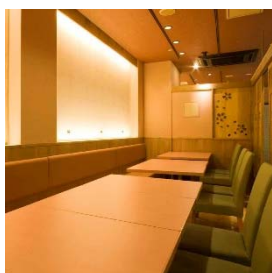
その店名にもある通り季節の野菜にこだわったヘルシー志向のお店「四季菜々」。新浦安の駅ビル アトレ内に位置することもあり、体を気遣う男女はもちろん、お子様に良いモノを求めるご家族連れなど、幅広いお客様にご来店頂いています。新鮮な野菜料理がとにかく豊富な「四季菜々」。女性に人気のアボカドや南瓜、お芋を使ったメニュー「アボカドの一夜漬け」や定番の「まぐろとアボカドのユッケ」、「南瓜のスフレ風」、「メークイーンの明太じゃがバター」をはじめ、「玉葱ステーキ」、「キャベツのペペロンチーノ」、「農家の野菜ピザ」、「ごぼうの唐揚げ」等々、数々の野菜料理は見た目も鮮やかで、野菜メニューのレパートリーの多さは何度でも足を運びたくなってしまいうほど。季節ごとに変わるオススメメニューも人気です。

四季それぞれの厳選された野菜やお魚等の食材を、「やさしさ・おいしさ」と共に「四季菜々」がお届けします。

## ◎店内一例



新浦安駅直結  
改札すぐ



木目調の落ち着いた  
店内



キャベツのペペロンチーノ  
480 円



生ハムの湯葉チーズ巻き  
580 円

## ◎【四季菜々(しきさいさい)】 概要

店名:四季菜々 新浦安店(しきさいさい しんうらやす)

住所:千葉県浦安市入船 1-1-1 アトレ新浦安グルメウエスト 2F

電話:047-380-8300

営業時間:ランチ 11:00~14:30 ・ デイナー16:00~翌 0:00

HP:<http://www.shiki-saisai.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](mailto:y.nemoto@partners-dining.co.jp)