

報道関係者各位
プレスリリース

旬彩庵

2018年8月25日
subLimeグループ
株式会社パートナーズダイニング
「旬彩庵 北浜店」

恵みの島「長崎・五島列島」の旬の食材を使った"究極コース" 9月8日(土) 1日限定 職人のこだわりで実現「五島列島 和食ディナー」

お料理とマリアージュでお酒にも「五島」のこだわり 「五島芋」や「五島麦」などの五島焼酎も飲み放題

「旬彩庵 北浜店」(所在地：大阪府大阪市)を運営するsubLimeグループ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、九州の最西端の離島「五島列島」の旬の食材を使った「五島列島 和食ディナー」を9月8日(土)1日限定、10,000円で販売いたします。



五島列島 和食ディナー

9月8日(土) 限定開催「五島列島 和食ディナー」
<https://redine.jp/events/65>

▼9月8日(土)1日限定「五島列島 和食ディナー」について

〈恵みの島「長崎・五島列島」〉

五島列島は九州最西端にある離島です。自然豊かな五島列島で獲れる魚はミネラルが豊富で旨さ格別だと言われています。さらに、肉や野菜、加工品などの特産物にも優れており、都会ではなかなか味わうことの出来ない希少な食材があふれています。今回の和食ディナーは1日限りですが、五島列島が生んだ奇跡の食材を、繊細な和食技術と共に堪能していただくディナーコースです。

〈職人こだわりの「五島列島 和食ディナー」〉

旬彩庵 北浜店の職人は今回、この五島列島の食材に目を付け、五島列島の美味しい魚、肉、野菜を使った"究極の和食コース"を仕立てました。

“恵みの島”五島列島の旬の食材をふんだんに使った、究極に贅沢な和食ディナーは「クエ」や「五島鮪」、「うちわ海老」を盛り合わせた「かまくら盛り」や、五島列島のブランド牛である「五島牛の溶岩焼き」、松茸や鰻など、贅沢に旬の食材を使用した「土瓶蒸し」や五島米の「牡蠣ご飯」などなど、13品のお料理を予定しています。お帰りの際には、こちらも地元名物「五島うどん」のお土産付き。目で、舌で楽しめる「五島列島 和食ディナー」は職人のこだわりで実現いたしました。

▼メニュー概要

・五島列島 和食ディナー

五島焼酎などの飲み放題付 お一人様 10,000円

・9月8日(土)1日限定 18:00スタート

※ReDINE サイト内 (<https://redine.jp/events/65>) にて、要予約。限定20名様までの特別コースです

▼お料理メニュー

【先付】一口五島うどん

【前菜】姫栄螺木ノ芽味噌焼き、柿玉子、イチョウ丸十蜜煮、酢橘釜、鯨サエズリ ポン酢ジュレ

【向付】かまくら盛り

【吸物】土瓶蒸し

【焚合せ】煮物 赤ハタ煮付け一尾付け

【焼物】岩牡蠣の燻製、焼松茸

【合肴】甘鯛の蕪蒸し

【強肴】五島牛 溶岩焼き

【酢の物】鰯の砵巻き

【御飯物】五島米牡蠣ご飯

【止碗】赤味噌仕立て

【香の物】大根麦味噌漬け・胡瓜浅漬け

【果物】五島矢堅目の塩アイス 栗渋皮煮添え

【お土産】五島うどん

※天候による仕入れ状況の関係で、メニュー内容に若干の変更がある可能性があります。

▼飲み放題メニュー

・五島焼酎「五島芋」「五島麦」「五島灘」

・ビール ・日本酒

・サワー ・カクテル など

▼「旬彩庵 北浜店」店舗概要

所在地 : 大阪府大阪市中央区高麗橋1丁目7-3 The Kitahama PLAZA 2F
(地下鉄堺筋線 北浜駅 4番・5番出口 徒歩1分 (駅直結))
電話 : 06-6208-5818
営業時間 : ランチタイム (月～金) 11:30～14:00 ※土曜日定休
 : デイナータイム (月～金・祝前日) 17:00～23:00 (日・祝日) 17:00～22:00
URL : <http://www.syunsaian.jp/shop/10113>

■会社概要

商号 : 株式会社パートナーズダイニング
代表者 : 代表取締役社長 中村 英樹
所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-22-43
 : 新宿 JECビル 4F
設立 : 2006年1月
事業内容 : 飲食事業
資本金 : 5,000万円
URL : <http://www.partners-dining.co.jp/>

【本件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 : m.shitara@partners-dining.co.jp