



北海道の素材と旬の新鮮食材 9/2(水)スタート 秋の味覚たっぷりの新宴会コース

居酒屋・テーマレストラン等を運営する株式会社パートナーズダイニング(新宿区/代表取締役社長:中村英樹)は、「北の厳選素材居酒屋 北の家族」全店にて9月2日(水)より「秋の宴会コース」の提供を開始致しました。

-北の家族【北海道満喫コース】概要- 【開始日:2015年9月2日(水)~】

■実施店舗:「北の家族」全22店舗(※アパホテル堺駅前店を除く)

※価格は税込です。



【北海道満喫コース 3,500円】

お料理全10品+2時間飲み放題

- 1.冷製柚子茶碗蒸し
- 2.秋茄子の柚子そぼろ掛け
- 3.しらすと大根のサラダ
- 4.刺身2種
- 5.※選べるメイン
- 6.秋鮭ときのこのホイル焼き
- 7.フライドポテトの十勝チーズソース
- 8.若鶏のザンギ
- 9.うどん
- 10.北海道ミルクのヨーグルトプリン

4.※選べるお鍋



「十勝鶏のすき焼き」または「白老豚のつゆしゃぶ」から選べます。

秋宴会コースの中でも一押しは【北海道満喫コース】。2時間飲み放題付き3,500円のお手頃価格はもちろんのこと、北海道の素材と旬の味覚を組み合わせた季節の料理内容が自慢です。

メインは北海道の地鶏を使用した【十勝鶏のすき焼き】と幻の豚と言われる北海道産の【白老豚のつゆしゃぶ】から選べます。その他、旬の鰹と秋刀魚の【お刺身2種盛り】(※仕入れ状況により)、秋鮭を使ったきのこのホイル焼き、秋茄子の柚子そぼろ掛け等、人気メニューを集めた宴会コースはジェネレーションフリーの美味しい料理が満載です。

更に、+300円で【生ビール】も飲み放題、また日~木曜日は飲み放題が3時間(※ご予約時にお申し付け下さい)とお得なプランもいっぱい【北の家族】。

その他、秋の味覚を贅沢に使用した【秋の味覚コース】2時間飲み放題付4,000円や自慢の豪華刺身舟盛り付き【刺身舟盛りと秋の宴コース】2時間飲み放題付5,000円等のラインナップです。

【秋の味覚コース 4,000円】



全10品+2時間飲み放題

- 刺身3種盛り
白老豚のすき焼き
焼き鯖の柚香寿司他
全10品

【刺身舟盛りと秋の宴コース 5,000円】



全10品+2時間飲み放題

- 刺身5種舟盛り
浜茹でずわい蟹他、
「国産牛のすき焼き」又は
「国産牛のしゃぶしゃぶ」
の選べるメイン含む
全10品

- 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: 根本・設楽

TEL: 03-5332-6231 (平日10時~19時)

E-MAIL: y.nemoto@partners-dining.co.jp

■北の厳選素材居酒屋【北の家族】とは



【北の家族】は現在、東日本地区 18 店舗、西日本地区 5 店舗の計 23 店舗を展開しております。北海道と東北地方を中心とした【北の食材】を使い、プロの料理人が調理するお値打ちメニューと温かいおもてなしの本格居酒屋です。少人数様用のプライベート個室から大人数様対応の大宴会場やお座敷席をご用意し、幅広い年齢層のお客様のニーズに合わせたご利用を頂いております。ほんものの素材と産地にこだわった自慢のお料理を、おいしいお酒でご堪能いただけます。

■北の家族【ほんものの食材】

北の家族では逸品素材にこだわり、北海道・東北を中心に、全国各地の食材を取り揃えます。定期的に仕入部・商品開発部・料理長の自らが各地に足を運び、現地調達、素材の確認、価格の交渉、旬の食材の目利きを行っています。そこで持ち帰った厳選素材、自信を持ってお勧め出来る食材が【ほんものの食材】です。現在のメニューには北海道産天然大帆立、知床鶏、会津馬刺し、いわい鶏、バルナバハム、北海道ぎょれんの【ほんものの食材】を料理人の洗練された技術で、丁寧かつ、素材を生かした調理法にて提供しています。【ほんものの食材】の美味しさを生かし、食のひとつで幸せを感じて頂けるよう、真心のおもてなしをいたします。



■株式会社パートナーズダイニング■



30年以上継続する安定したブランドの居酒屋「北の家族」と、全国展開を仕掛けている「監獄レストラン ザ・ロックアップ」を柱に 14 業態 72 店舗を展開。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：根本・設楽
TEL : 03 - 5332 - 6231 (10:00~19:00) E-MAIL : y.nemoto@partners-dining.co.jp