



1/13(水)スタート！九州酒場 新春のおすすめメニュー 長崎 五島列島直送【牡蠣フェア】 「五島のカキはぶりっぷり生きとるけん！」

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「九州酒場」全6店舗(九州だいにんぐ含む)で、1月13日(水)より「五島列島牡蠣フェア」を開始致します。



1月13日(水)スタート！
「長崎 五島列島直送【牡蠣フェア】」

■開催店舗(九州酒場全6店)
千日前店・本町店・江坂店・九州だいにんぐ神戸店
千葉店

■概要
五島列島直送。(株)マルオト自慢の牡蠣を使った九州酒場の牡蠣フェア。栄養たっぷりの牡蠣を思う存分ご堪能下さい

九州酒場では、ながさき水産業大賞を受賞した株式会社マルオトが自信を持ってオススメする五島自慢の牡蠣を仕入れ、「カキがんがん焼き」、「カキフライ」、「カキ明太子マヨオープン焼き」、「カキクリームころっけ」の4種類のメニューをスタートします。いずれも生牡蠣を使用し、特にオススメは栄養豊富な牡蠣を殻つきのまま缶に入れ蒸し焼きにした「がんがん焼き」。大粒の牡蠣はたっぷり7個付けで限界価格の 980 円でご提供致します。ぶりっぷりジューシーな牡蠣の旨味はちょうどいい塩加減で口の中いっぱいになり、五島の牡蠣を満足するまで思う存分ご堪能いただけます。がんがん焼きの〆は「雑炊」で。牡蠣の美味しいおダシを最後まで余すことなく召し上がれます。

■長崎 五島列島直送【牡蠣フェア】(※全て税別表記)



カキがんがん焼き(7個) 980円



カキフライ 880円



カキ明太子マヨ
オープン焼き 880円



カキクリームころっけ 880円

■九州郷土料理とお酒が楽しめる居酒屋【九州酒場】とは・・・



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 2016 年 1月現在 6 店舗を展開しています。

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」、薩摩茶美豚の「豚しゃぶ」等、その食材は自社仕入れによりお値打ち価格でご提供。九州の郷土料理と旬の素材を美味しいお酒でお楽しみ頂ける居酒屋です。

■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14業態63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 事業推進部(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