

2019年4月30日
株式会社パートナーズダイニング
「北の家族 有楽町本店」

職人が丁寧に【甲羅盛り】にした北海道斜里町産 毛蟹
【令和記念の大特価 999円】
店内には「歓迎」を花言葉に持つ「藤のオブジェ」設置で「令和」を歓迎

【平成から令和へ】4月27日(土)～5月6日(月)の期間限定
北の家族 有楽町本店「令和歓迎 特別企画」

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、「北海炉端 北の家族有楽町本店」にて、【北海道斜里町産 毛蟹】を職人が丁寧に甲羅に盛った【毛蟹の甲羅盛り】を4月27日(土)～5月6日(月)のゴールデンウィーク期間限定で999円(税別)にてご提供いたします。

本企画は令和を祝した特別企画。店内には歓迎を花言葉に持つ季節の花「藤のオブジェ」も設置しています。



▼カニ肉のほのかな甘みと濃厚なカニ味噌を堪能！「毛蟹の甲羅盛り」令和歓迎の大特価 999 円

北の家族 有楽町本店では、北海道斜里町産の毛蟹を 4 月 27 日(土)～5 月 6 日(月)の期間限定で 999 円(税別)にてご提供いたします。通常は 1,500～2,000 円で販売している「毛蟹」を、令和を祝した特別価格として、ゴールデンウィーク期間中は 999 円の大特価でご提供。

提供方法は茹でた毛蟹を、職人が丁寧に甲羅に盛りつけた「毛蟹の甲羅盛り」。面倒な剥きも不要、濃厚なカニ味噌とカニ肉のほのかな甘みを、お酒のアテとして存分に楽しめます。

▼期間中は「歓迎」を花言葉に持つ季節の花「藤の花」を設置

本企画は令和を祝した特別企画。

店内には歓迎を花言葉に持つ季節の花「藤のオブジェ」を設置し、新元号 令和への歓迎ムード一色の演出となっています。

▼「毛蟹の甲羅盛り」商品概要

- ・「毛蟹の甲羅盛り」 令和歓迎の大特価 999 円(税別)
※通常時価 (1,500～2,000 円相当)
- ・提供期間：4 月 27 日(土)～5 月 6 日(月)



毛蟹の甲羅盛り 999 円

▼「北海炉端 北の家族有楽町本店」店舗概要

住所：東京都千代田区有楽町 2-1-7

電話：03-6205-8887

【営業時間】

月～土 17：00～23：30 日祝 17：00～22：30

<https://yurakucyo.kitanokazoku.jp/>

▼「北の家族 有楽町本店」について

●北海道×職人技×ライブ感 北海道の新鮮素材にこだわったメニュー

北の家族 有楽町本店は、2018 年 12 月 10 日、有楽町駅と新橋駅を結ぶ JR の高架下に、本物の北海道が気軽に味わえる和食屋としてオープンいたしました。50 年以上の歴史を誇る「居酒屋 北の家族」のリブランディング店舗 1 号店です。

函館港などから直送される鮮魚介、道産の絶品肉や旬の野菜でつくった逸品を楽しめ、ベテラン料理人が、炭火の燃える大きな炉端で丸ごと 1 本の鮮魚を皮目はパリッと中はふっくら焼き上げる『原始焼き』と、香りと甘さが際立つ北海道のブランド米「ななつぼし」のご飯に、イクラや甘エビ、北海道産のレアな魚介など 10 種以上のネタ盛り放題の『おこもり海鮮丼』が 2 大名物料理です。地酒や果実酒など道産ドリンクも充実。落ち着いた雰囲気の中で、北国の豊かな味わいをじっくり楽しめます。



藤の花のオブジェを設置

▼メニュー一例（税別）



トンデンファーム骨付きリゼージ
ラクレットチーズ 980 円



【炉端炭火焼】
釧鯖のねぎま 780 円



新鮮なお魚とお野菜が並ぶカウンター
日替わりの炉端焼きやせいろ蒸しでご提供



店内：せいろ蒸しの様子



店内：原始焼きの様子



蟹の大釜茹では仕入れ状況により「時価」でのご提供

■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 : 設楽
電話 : 03-5332-6231
メール : m.shitara@partners-dining.co.jp