



「全国監獄化計画」進行中 監獄レストラン「ザ・ロックアップ」
ハロウィン限定 メニュー&イベント開催！

10店舗で同時開催決定！

テーマレストラン・居酒屋等を運営する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：三浦英哉)は、監獄レストラン「ザ・ロックアップ」10店舗で10/1(火)～31(木)限定で「ハロウィンメニュー」全6品を販売致します。同時に10/27(日)～31(木)の5日間は【ハロウィンWEEK】と題し、2ポイント以上仮装でのご来店で割引イベントを開催。期間中は大人気の「モンスターアトラクション」も「ハロウィンバージョン」で催されます。10月のザ・ロックアップは店内の装飾を含め、仮装でのご来店でハロウィンの雰囲気を楽しめる穴場のアミューズメントスポットです。

【10月1日～31日限定 ハロウィン限定メニュー概要】



チキンとカボチャの
グラタン ¥609

特製ソースのほくほくグラタン



アボカドとクリームチーズの
ハロウィン仕立て ¥504

海老とサモンとアボカドの前菜



トリックオアトリート
オアライス ¥819

赤ワインで煮込んだヤン風ライス



お化けピッツァ
¥924

お化けのとろけるチーズピザ



ゴーストくんの
クレープアイス ¥609

ゴーストの中身は雪見大福

■10月27日(日)～31日(木)ハロウィンWEEK■

日時：2013年10月27日(日)～31日(木)

対象：当日ご来店頂いた全てのお客様

※席に限りがありますのでご予約をおすすめします

実施店舗：新宿・渋谷・池袋・上野・大宮・宇都宮・梅田

あべの・神戸・静岡(10店舗)

イベント概要：

- ① 「ハロウィン限定アトラクション」開催。
- ② 2アイテム以上の仮装にてご来店のお客様には「2時間食べ飲み放題プラン」「オリジナルカクテル30種飲み放題が0円」

●ハロウィンWEEK開催に伴い、ザ・ロックアップでは店内もハロウィン仕様に飾り付けをし、ミニスカポリスや模範囚も仮装をして、お客様をお迎え致します。



■監獄レストラン【ザ・ロックアップ】とは…



監獄レストラン「ザ・ロックアップ」は9月現在、東京を中心に関東5店舗、関西3店舗、新規出店の静岡店・宇都宮店を加え、計10店舗を展開しています。
「監獄」をテーマにしたコンセプトレストランとして20代～30代の男女をターゲットに、他では類を見ないエンターテインメント性で一瞬にして暗黒の牢獄世界に惹き込みます。



鉄格子で仕切られた監獄風個室



薄暗い地下牢の雰囲気演出



ビーカーやフラスコのカクテル



モンスターがサプライズ

そのこだわりは入店時から始まり、光と音の交差する迷路のようなエントランスを抜けた先で、待ち構えていたポリスに手錠を掛けられます。連行されたのは、鉄格子に囲まれた薄暗い監獄個室。この牢獄でお客様には「囚人」として晚餐をして頂きます。灰と黒のボーダーの制服に身を包んだ模範囚（ホールスタッフ）の運んでくるビーカーやフラスコ・メスシリンダーに注がれた毒々しい「オリジナル実験カクテル」や、味でもヴィジュアルでもネーミングでも楽しめる「オリジナル演出料理」、記念日には骸骨や十字架を模したケーキにお名前とメッセージを入れてモンスターがお祝いにお邪魔します。

そんな晚餐の最中に催されるのが、ザ・ロックアップならではの「驚愕のエンターテインメントアトラクション」です。突如真っ暗になる店内と鳴り響くサイレン、頭上で回る赤いランプを合図に地下牢の実験用モンスター達が、店内を徘徊し暴れ回ります。入店時はもちろん、帰るまでサプライズ連続の「ザ・ロックアップ」は今年7月に【全国監獄化計画】を発表。人口40万都市に監獄レストランを1店舗、異色のエンターテインメントレストランが全国50店舗展開を目指します。

【メニュー一例】



メデューサの瞳

934円

グリーンアップルベースのカクテルは目玉ゼリー入り。



ジキルとハイドの パスタ

714円

3種類の味を楽しめるクリームパスタ。



ホワイトミイラマスク

609円

死刑囚のミイラはショートケーキになりました。

監獄レストラン ザ・ロックアップ 全10店舗

-東日本(6店舗)- 新宿店/渋谷店/池袋店/上野店/大宮店/宇都宮 -西日本(3店舗)- 梅田店/あべのルシアス店/神戸店
-中日本(1店舗)- 静岡店

お知らせ - NEW OPEN- 9/26 広島店 10/9 町田店 10/24 名古屋店

■株式会社パートナーズダイニング■



「北の家族」をはじめとする居酒屋、「監獄レストラン ザ・ロックアップ」「バドワイザービアガーデン ビアカーニバル」等のテーマレストランを軸に、2013年9月現在は全17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、完成度の高いドキドキ&わくわくのテーマレストラン業態は、新しい発想・新しいエネルギーでブランド進化を続けます。
「楽しく打ち込める繁盛会社になり、地域社会に貢献する」を「ビジョン」に外食産業を盛り上げ、ワクワク、ハラハラ、ドキドキを全てのお客様にお届け致します。

- 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 宣伝部(広報担当) : 根本・瀬戸・設楽
TEL : 03 - 5332 - 6231 (平日10時~19時) E-MAIL : y.nemoto@partners-dining.co.jp