


報道関係者各位
プレスリリース



2017年11月14日

 **subLime Group**
株式会社パートナーズダイニング
すしー郎

職人が握る絶品すしが1貫100円から食べられる！ 本格的なすし専門店「すしー郎」が 大阪なんばに11月開店！

臨場感のあるカウンター席で職人の握る本格すしをカジュアルに。抜群のコスパで絶品寿司を堪能！

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)は、11月3日(金)大阪なんば千日前にすし専門店「すしー郎」をオープン致しました。



-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
TEL:03-5332-6231(10:00~19:00) E-MAIL:m.shitara@partners-dining.co.jp

■一貫100円～の本格寿司。すし10貫と天ぷら、茶碗蒸し等が付いたコース料理も3500円～とお手軽価格

「すしー郎」は本格的なカウンター席で職人の握る絶品すしが1貫 100円～食べられるコストパフォーマンス抜群のすし専門店。職人の握る本格的なお寿司を若者や海外のお客様にも、カウンターで、カジュアルに楽しんでもらいたいとはじめました。1貫100円の函館イカ、サーモン、鯛はもちろんのこと、150円の炙り金目鯛、200円のまぐろ、250円のあわび、350円中トロのと、新鮮なネタをお手頃価格でお楽しみ頂けます。

また、お寿司10貫と茶碗蒸しや天ぷら、焼き物、椀物のコース料理は3500円～とこちらもリーズナブルなコスト感。店内はカウンター席の他に、テーブルのお席もご用意していますので、ご家族やご友人とのご会合にもピッタリです。



■「なんば すしー郎」店舗概要

大阪府大阪市中央区千日前 2-8-4 延田ビル 3F

電話: 06-4396-3226

▼営業時間

ディナー 17:00～23:00

詳細はこちらから URL <https://r.gnavi.co.jp/f38ft20e0000/>

■「なんば すしー郎」メニュー概要

▼単品すし(1個)メニュー一例 (一部抜粋 ※その日の入荷状況により異なります。)

◎各100円

函館イカ サーモン たこ たまご 鯛 シラス軍艦

◎各150円

秋刀魚 ぶり 炙り金目鯛 あじ ヤリイカ 数の子

◎各200円

まぐろ とり貝 甘エビ

◎各250円

うなぎ スワイ蟹 あなご あわび 煮アナゴ

◎巻物は1本280円～

◎各300円

赤貝 赤海老 ホタテ

◎各350円

中トロ クエ



▼コース料理一例 (一部抜粋 ※その日の入荷状況により異なります。)

◎【Aコース】3,500円 お料理7品のコース 握り寿司10種盛り合わせ付き

1.噴火湾産ホタテ松前漬

2.造り2種

3.握り寿司10種盛り合わせ

4.こだわり玉巻きと稲荷寿司

5.茶碗蒸し

6.魚荒の赤出汁

7.柚子シャーベット

+1,500円で2時間飲み放題も付けられます。



◎OPEN期間限定! 飲み放題付コースが Cコース6500円⇒5000円(税込み)、Bコース5500円⇒4000円(税込み)

■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19業態を展開。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:設楽
TEL:03-5332-6231(10:00~19:00) E-MAIL:m.shitara@partners-dining.co.jp