

全卓“くるり串”設置の新スタイルの体験型BBQが楽しめる！ 『スパイスBBQ Nicole』が3月2日（木）より 春限定で「くるくる回る エビ食べ放題」を提供開始 プラス500円でスパークリングワインも飲み放題

国内約200店舗、海外2店舗、業態数は約90の飲食店を展開するGYRO HOLDINGS株式会社（本社：新宿区西新宿、代表取締役社長：根本寿一）のグループ会社である株式会社パートナーズダイニング（本社：新宿区西新宿、代表取締役社長：斎藤浩司）は、『スパイスBBQ Nicole（ニコル）』にて、3月2日（木）から4月30日（日）まで、「くるくる回る エビ食べ放題」プランを提供開始いたします。



『スパイスBBQ Nicole』は、昨年10月に新宿にオープンした、全卓に自動回転串焼き機、通称「くるり串」を設置した新しい形のバーベキューレストランです。食材を全自動回転串焼き機にセットするだけで、ジューシーでベストな焼き具合のBBQに仕上がるので、会話をゆっくりお楽しみつつ食事をしていただけます。遠赤外線ですっきりと高温で焼き上げ、素材の味を活かしたメニューをご提供しております。また、スパイスを30種類以上常備したスパイスコーナーを設置。お客様自身でお好みのスパイスを調合し、マイベストスパイスを見つけることができます。スタッフおすすめのオリジナルスパイスもご用意しております。

この度、食べ放題メニューとして「くるくる回る エビ食べ放題」を春限定でご提供します。お1人様60分1,980円（税込）で、旨みと香ばしさが抜群のエビBBQを満足いくまでお楽しみいただけます。春らしい色合いのピンク色のエビがくるくる回る様子は、春のイベントにふさわしいと企画した食べ放題メニューです。通常メニューでもエビは女性やお子様から人気があり、スパイスともよく合う食材です。エビと相性が良いブロッコリーも食べ放題のメニューに加えました。

食べ放題には、「スイートチリ」、「オーロラソース」、「バジルマヨ」の3種類のソースが付いていますが、各種スパイスも加えることで、アジアやハワイアン、中華風など多彩な味変でBBQをお楽しみいただけます。おすすめのカスタムは、「ザクザク バジル＆ペッパー」のスパイスで作る、フライドガーリックのザクザクした食感が特長のガーリックシュリンプ味です。

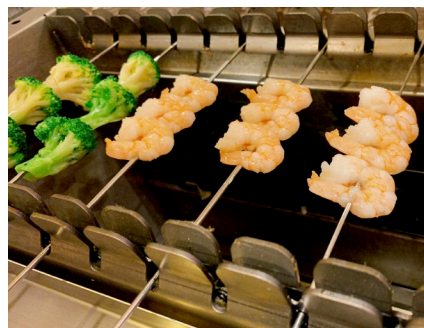
さらにプラス500円（税込）で、スパークリングワインの飲み放題も付いた「エビしゅわ食べ飲み放題」に変更できます。女子会や歓送迎会、友人同士の集まりなどで、ワクワク・ドキドキ楽しめる体験型食べ放題です。

株式会社パートナーズダイニングは、今後も、今までにない新しいレストラン体験をご提供し、美味しく楽しく、ドキドキするような飲食店やメニュー、企画を提供してまいります。

商品概要

- プラン名 : くるくる回る エビ食べ放題
 料金 : 60分 1,980円 / 名
 開催期間 : 2023年3月2日（木）～ 4月30日（日）
 食べ放題内容 : エビ / ブロッコリー / 3種のソース（スイートチリ、オーロラソース、バジルマヨ） / しゃかふるの袋1枚（追加10円） / 30種類のスパイス使い放題

※スパークリングワイン飲み放題付きの「エビしゅわ食べ飲み放題」60分 2,480円 / 名もごございます。



※価格は全て税込みです。

おすすめのカスタムのご紹介



- ミニシーザーサラダ 500円**：シーザーサラダにくるくる焼いたエビをトッピングしたご褒美サラダ。
トッピングパクチー 300円：シンプルなパクチーなので、お好みでエビやチリソースと合わせても◎
こぼれエビチリ 980円：焼いたエビを追加して「追いエビ」する贅沢エビチリです。
バケツ 100円：エビとソース、野菜を挟んでサンドイッチを作ることができます。
しゃかふるの袋 10円：エビとブロッコリーとスパイスを入れシャカシャカ振って作る専用の袋。

しゃかふるの袋使用の一例です。

※価格は全て税込みです。

店舗概要

店名：スパイスBBQ Nicole (ニコル)
住所：東京都新宿区歌舞伎町1-16-3
セレサ陽栄新宿ビル4F
電話：03-3208-4812
時間：平日 15:00～23:00
土日祝 12:00～23:00
※3月13日(月)より毎日12:00～23:00
定休日：なし
席数：88席
公式HP：<https://nicole-spice.com/>



『スパイスBBQ Nicole』について

新しいBBQ体験！全卓設置の自動回転串焼き機で焼く「くるり串」と30種類の「スパイス」

「スパイスBBQ Nicole (ニコル)」は2022年10月にオープンいたしました。各テーブルには自動で回る回転串焼きの機械が設置され、メインとなるBBQメニューは約30種類。お肉やお野菜が刺さった鉄串メニュー 通称「くるり串」がぐるぐる回ると回る機械の斬新さにドキドキしながら、お肉が焼き上がるのを眺める楽しさは、外食ならではの「体験」。遠赤外線での焼き上げのため、煙も出にくく、お肉やお野菜の旨みを逃がさずにぎゅっと閉じ込めます。また、お店の中央にはNicole自慢のスパイスコーナーも設置。常時30種類ほどのスパイスが並び、自分の好きなスパイスを自由に好きなだけかけて、Nicoleのフードメニューをお召し上がりいただけます。



■くるり串 1本 120円 (税込) ～

豚とろ、ウインナー、TSUKUNE、海老、ラム、牛はらみ、デザート串など、約30種類



■スパイス一例

ブラックペッパー・花椒・カレーパウダー・ターメリック・カイエンペッパー・コリアンダーリーフ・ナツメグ・シナモン・ガラムマサラ・クミンシード・七味唐辛子など、常時30種類

GYRO HOLDINGS株式会社について

「食で未来を創る」をビジョンにかかげ、食を通じてオリジナリティと圧倒的付加価値の高いサービスを広く提供することで、食に関する課題解決や世の中が少しでも豊かになることを目指してまいります。傘下には事業会社である株式会社 subLime、株式会社パートナーズダイニング、株式会社ティーケーエス、株式会社牛の達人、株式会社イーグラント・コーポレーション、株式会社ファイブ.シー等を有し、居酒屋業態を中心に、カフェ、洋風レストラン、ビアガーデン、和風レストラン、高級レストランなど90ブランド以上の飲食店を展開しています。

■会社概要

会社名 : GYRO HOLDINGS株式会社
代表者 : 代表取締役社長 根本寿一
所在地 : 東京都新宿区西新宿7-22-43 新宿JECビル4F
設立 : 2006年6月
資本金 : 3,000万円
事業内容 : 食に関わるサービスの提供（飲食店経営・独立支援・FC店舗支援）
U R L : <https://gyro.holdings>

株式会社パートナーズダイニングについて

「北の家族」「四国酒場」などご当地酒場、「おかか」「生姜屋 黒兵衛」など一つの食材に特化した専門料理屋など、「外食すること」の魅力を体現できる飲食店を35店舗展開（2023年2月28日現在）。昨今は「サーモン食べ放題」や「地元の食材を使った商品開発」など、「外食すること」の喜びを改めて感じていただけるような、美味しく楽しく、ドキドキする体験型の企画を多数打ち出しています。

■会社概要

会社名 : 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 斎藤浩司
所在地 : 東京都新宿区西新宿7-22-43 新宿JECビル4F
設立 : 2006年1月
資本金 : 5,000万円
事業内容 : 飲食事業
U R L : <http://www.partners-dining.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

『スパイスBBQ Nicole』PR事務局（オフィス・ヒロセ内） 大城・渡邊

TEL : 03-6849-2812 mail : info@pr-office.jp

大城携帯 : 070-4566-3270 / 渡邊携帯 : 090-9607-4921