



夏は「監獄レストラン」でプチホラー体験！
フォトジェニで話題の「ザ・ロックアップ」でモンスター襲撃ディナー
ピンクの Pasta に、呪いの玉子、ドリンクはビーカーに目玉?!
夏休み期間中は肉の饗宴コースが学生価格の 2,900 円

サブライムグループ 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、監獄レストランザ・ロックアップ 8 店舗にて「グランバザール 50%オフ」を開催致します。

■フォトジェニで話題! 「肉の饗宴監房特殊ディナー」通常 5,800 円 ⇒ グランバザール 50%OFF 2,900 円
テーマは「脱走してでも行ってやる!」。ロックアップの人気メニュー10品とオリジナルカクテルを含む2時間のドリンク飲み放題、そして更に目玉のモンスターショーが付いたディナーコースです。



▼「肉の饗宴特殊監房ディナー」内容

1. まずは枝豆
 2. 呪いの煮玉子(ロシアンルーレット)
 3. ミイラ男のシーザーサラダ
 4. 監獄式 SPICY 焼き鳥
 5. タコ焼き時限爆弾(ロシアンルーレット)
 6. ハッシュドポテトジェンガ
 7. 綿あめ牢に囚われたチキン野郎(炎の上がる演出あり)
 8. 拷問ステーキ アイアンメイデン
 9. ピンクラーナ
 10. 可愛いバニラアイス
- オリジナルカクテル付 飲み放題
モンスターショー付

■肉の饗宴?! インスタ映えする「肉の饗宴特殊監房ディナー」メニュー 一部抜粋



肉①「拷問ステーキ
アイアンメイデン」
メインのお肉は赤身のラン
ブ肉を使用!



肉②「綿あめ牢に
囚われたチキン野郎」
炎の上がる演出メニュー!



「ミイラ男の
シーザーサラダ」
シーザーサラダはフォトジェ
ニックなミイラ男。



「呪いの煮玉子」
ロシアンルーレット
わさびのに入ったロシアン
ルーレット!



「ピンクラーナ」
ピーツソースのカルボナー
ラは可愛いピンク色

■ノンアルコールも充実! フォトジェニな「オリジナルカクテル飲み放題」メニュー 一部抜粋



「囚人たちの
シャングリラ」
ワインとピーチ、グレープフ
ルーツ使用の爽やかな飲
み口



「新薬モニター」
注射器の中身はジン
ウオッカ・ラム・テキー
ラ。



ノンアルコール
「錬金術カクテルセット」
自分好みに調合! ロックア
ップの定番カクテル



ノンアルコール
「覚醒ナイトメア」
目玉の入ったオレンジ&
ミックスベリー。



ノンアルコール
「凄惨(せいさん)のカリウム」
クエン酸の効いた酸っぱいカクテ
ル

■監獄レストラン ザ・ロックアップ「グランバザール 50%OFF」開催

▼イベント概要

【開催店舗】

ザ・ロックアップ 8店舗全店
新宿店、大宮店、名古屋店、梅田店、あべの店、神戸店、天神店、札幌ノルベサ店

【開催日】

2017年7月25日
～ 2017年9月末予定
※一部店舗で開催時期が異なります。

【概要】

通常 5,800 円の
「肉の饗宴特殊監房ディナー」
を 50%OFF の 2,900 円で販売

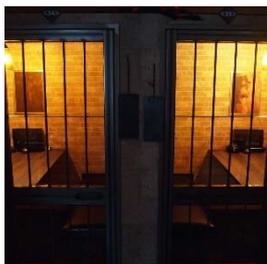
※店舗により開催日や内容が異なります。詳細は各店にご確認ください。

■「監獄」がテーマのコンセプトレストラン「ザ・ロックアップ」

7月25日にメニューが一変した「監獄レストラン ザ・ロックアップ」。試験管やビーカーに入った色鮮やかなドリンクやモンスターを模した料理、目玉の乗ったカクテルがインスタ映え抜群とSNSを中心に若者や海外のお客様を中心に大好評を頂いています。

「監獄」をテーマにしたレストランは様々な仕掛け部屋を抜けて、やっと入口に辿り着きます。そこで「案内係」のポリスに罪を問われた後は、その場で「手錠」を掛けられて「逮捕」。薄暗い廊下を連行された先、鉄格子に囲まれた監獄個室が食事するために用意された「客席」です。お客様にはこの牢獄で食事が終わるまでは「囚人」として過ごして頂きます。自慢の食事中には、当監獄の看守長(店長)、ポリス(案内係)、模範囚(ホールスタッフ)、モンスターが素敵な「恐怖体験」でおもてなしをしてくれます。

■一例



店内一例



プチホラー体験



ポリス一例



記念日サプライズ承ります



大人気
モンスター襲撃ショー!

※要相談・要予約

-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

■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18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