

入手困難な日本酒「獺祭」が一杯500円でたのしめる！！

～ こだわりの塩ダレに揉み込んだ国産豚肉・ホルモンを、人気のお酒とお楽しみください ～

リーズナブルな価格でサラリーマンや若者を応援！
株式会社フェリックス(本社:福岡市博多区、代表取締役社長:
福永正和)が提供する豚焼肉の店「塩豚や(しおぶたや)」は
昨年12月8日に博多区店屋町にオープンし3ヶ月が経ちました。

日頃の感謝をこめて、3月27日(月)より、日本酒ブームの火付け
役で今や入手困難な「獺祭(だっさい)」を一杯500円(税別)、
そして人気の芋焼酎「三岳(みたけ)」5合瓶を1本1,000円(税別)
でご提供させていただきます！

この機会に希少部位のノドガシラ(喉)、そしてガツ(胃袋)や
チチカブ(乳房)等のお肉と一緒に楽しみください。



※なくなり次第終了とさせていただきます。

豚焼肉の店 塩豚や 店屋町店

住 所: 福岡県福岡市博多区店屋町3-35 ドリーム大城ビル1F
営業時間: 17:00～24:00

電 話: 092-292-3317
店休日: 日曜日

◆ 塩豚やのこだわり



ごちゃませホルモンセット
¥1,200



ノドガシラ(喉)
¥450



ガツ(胃袋)
¥450



石でごちゃませアイス(大)
¥550

塩豚やの豚肉・ホルモンは全て国産を使用しており、
価格は400円(税別) ～と低価格！
ガツ・テッポウ等、こだわりの塩ダレに揉み込むことで肉本
来の旨味を余すことなく引き出します。
焼きあがったらそのまま食べるといったシンプルなスタイル。
あっさりとした味付けだからこそ、各部位それぞれの個性を
ご堪能いただけます。お好みで特製一味ポン酢につけて
お召し上がりください。

オススメは4～5種類のホルモンが味わえる「ごちゃませホ
ルモンセット」。その日のオススメにより部位が変わるので
楽しみが広がります。大皿でボリューム満点！
思う存分ホルモンが楽しめます。

「石でごちゃませアイス」はキンキンに冷えたお皿の中には
バニラアイスやフルーツが盛りだくさん。全部をごちゃませ
した後は仲良くシェアして召し上がっていただきます。

※価格は税別表記

◆ コース料理



スタンダードコース(全13品) 2000円

- ・ キムチ
- ・ ごちゃませホルモン
- ・ パラカルビ
- ・ ハラミ
- ・ 豚足
- ・ たまごスープ
- ・ ラムネシャーベット
- ・ キャベツの千切りサラダ
- ・ タン
- ・ ロース
- ・ おまかせホルモン2種
- ・ もやしナムル
- ・ 白ご飯

スタンダードコースの席時間は120分となります。



デラックスコース(全16品) 3000円

- ・ キムチ
- ・ ごちゃませホルモン
- ・ パラカルビ
- ・ ハラミ
- ・ パラカルビ軟骨
- ・ おまかせホルモン2種
- ・ ナムル盛り
- ・ 冷麺
- ・ キャベツの千切りサラダ
- ・ タン
- ・ ロース
- ・ トントロ
- ・ スペアリブ
- ・ 豚足
- ・ 旬の焼き野菜
- ・ ラムネシャーベット

デラックスコースの席時間は180分となります。

※ 2コース共に プラス1500円で生ビールやハイボール等を含む、飲み放題コースとなります。

※ 2コース共に グラス交換制でオーダーストップは30分前となります。

※ 価格は税別表記

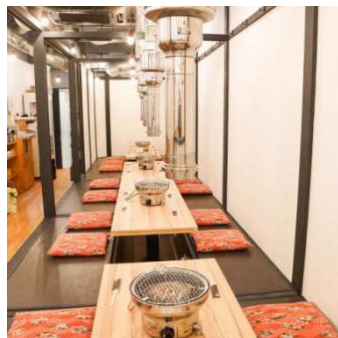
◆ 店内・外観



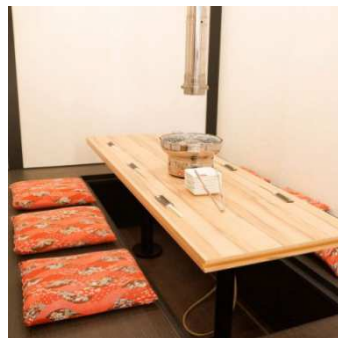
↑ 壁に描かれた豚のイラスト。



↑ テーブル席は2名様席が4卓、4名様席が3卓、5名様席が1卓。



↑ 宴会に最適な掘りごたつ席。最大24名様までOK♪



↑ 掘りごたつ個室。お子様連れのご家族でも、気軽に焼肉を楽しめる空間。



↑ 塩豚や外観。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

株式会社フェリックス (広報)

福岡市博多区博多駅南3-2-20 博多ハッコウビル2階

TEL 092-473-1152 / FAX 092-473-1153

担当: 脇田(wakita@e-felix.co.jp) 萩村(hagimura@e-felix.co.jp)

お問い合わせ時間 平日10:00~18:00

フェリックスHP:<http://www.e-felix.co.jp/>



塩豚や店屋町
Facebook