

2014年4月23日

各 位

株式会社プレナス

**新メニュー 3種のMK鍋****新・MKレストラン スタート****2014年4月23日(水) より**

株式会社プレナス(本社:福岡市博多区、代表取締役社長:塩井辰男)は、持ち帰り弁当チェーンの「Hotto Motto (ほっともっと)」と定食チェーンのごはん処「やよい軒」を展開しております。

プレナスグループの株式会社プレナス・エムケイ(本社:福岡市中央区、代表取締役社長:塩井辰男)は、1994年より、タイ国内で360店舗以上を展開するタイ国最大のレストランチェーン「MK RESTAURANTS」とフランチャイズ契約を締結し、九州を中心に「MK レストラン」を31店舗(2014年3月末現在)展開しております。

そしてこのたび、「MK レストラン」では、2014年4月23日(水)より全店のメニューを一新いたします。豊富な具材と個性豊かな3種のスープが選べる『MK鍋』をメインに、お得に『MK鍋』を味わえる充実の食べ放題コースをご用意しました。こだわりの本格飲茶やアラカルト料理も多数取り揃え、より多くのお客様にお楽しみいただけるメニューとなっております。

「MK レストラン」では、これからもお客様の満足と健康を実現し、人びとに笑顔と感動をお届けし続けることができるよう邁進してまいります。

「MK レストラン」の新メニュー**1. 3種のスープが選べる新・MK鍋**

「MK レストラン」では豊富な具材と個性豊かな3種のスープが選べる『MK鍋』を提供いたします。MK自慢のオリジナルスープ・白湯(パイタン)スープ・すきやきスープから、お好みのスープを選んでいただき、野菜、海鮮、肉、キノコなどの具材をたっぷりと鍋に入れて煮込み、スープと一緒に取り分けてお召し上がりいただきます。各スープと相性の良いおすすめソースも充実しており、食べるたびに新しいおいしさを発見できる楽しい鍋メニューです。



～個性豊かな3種のスープ～

①MK オリジナルスープ

チキンベースのあっさりとした味わいは、どんな具材とも相性抜群です。秘伝のMKソース(チリソースとオイスターソースに約30種類の香辛料をブレンドしたソース)・ポン酢・ごまダレ・梅塩をお好みで。



②MK 白湯(パイタン)スープ

鶏ガラスープをベースに、鶏の旨味と香り豊かな鶏油(チーユ)をブレンド。コラーゲンが入った白湯スープです。MKソース・ポン酢・梅塩をお好みで。何もつけずにそのままでもOK!



③MK すきやきスープ

醤油・砂糖・みりんをバランス良くブレンドしたまろやかな甘さのスープは、肉や野菜の旨味を最大限に引き出します。生たまごと一緒に。または何もつけずにそのままでもOK!



2. 食べ放題コースがさらに充実

『MK 鍋』を心ゆくまで味わっていただくために、食べ放題のコースをご用意。27種の豊富な具材が食べ放題の『レギュラーコース』1,780円(税込1,922円)と、レギュラーコースに海老やカニなどの海鮮が加わり36種の具材が食べ放題の『プレミアムコース』2,580円(税込2,786円)の2つのコースから、お好きなコースをお選び下さい。



3. 本格飲茶とバラエティ豊かなアラカルトメニュー

ご注文をお受けしてからセイロで蒸しあげ、できたての本格飲茶をご提供いたします。おすすめの『エビギョウザ』や人気の『小籠包』など、こだわりの飲茶をご賞味ください。また、タイ料理の定番『トムヤムクン』や『グリーンカレー』などバラエティ豊かな全14種のアラカルトを取り揃えています。『MK 鍋』とご一緒にどうぞ。また平日限定のランチタイム(オープンから15時まで)では、『MK 鍋』とアラカルトメニューをお得に味わえるランチセットをご用意。是非お試し下さい。



小籠包(6個) 780円(税込842円)



グリーンカレー 880円(税込950円)

※一部店舗では商品内容と価格が、異なる場合がございます。