

魚が自慢の個室居酒屋

# フグひれ酒も一緒に、忘新年会は魚金の「ふぐ宴会コース」!

魚金



魚金（港区新橋、金原伸吉代表  
取締役、03・3432・6599、  
<http://www.ukungroup.jp>）は、

都内に35店舗の居酒屋と12店舗  
のバル・ビストロを経営している。  
毎朝豊洲市場から仕入れてくる新  
鮮な魚介を使用した豪快なお刺身  
盛りやその日の仕入れによって異  
なる本日のおすすめ料理が、お客  
様の舌を唸らせている。

さて、これからの忘年会・新  
年会シーズンにおすすめしたい  
のが【ふぐ宴会コース】である。  
2時間半で飲み放題込お一人様  
5800円（税込）のコース内

容は、①玉子焼き ②胡瓜の梅た  
たき ③豪華刺盛 ④揚物 ⑤フグ鍋  
（雑炊付き）⑥お新香となってい  
る。長崎産のトラフグをふんだん  
に使用してこの安さでご提供でき  
るのは魚金だけ！フグの出汁スー  
プでつくる雑炊がまた堪らないお  
いしさ、寒くなる季節の体をポカ  
ポカに温めてくれるふぐ宴会コー  
スをぜひお試しください。

少人数向けに、1人前から注文  
可能なフグ鍋単品メニューも。1  
人前1780円、フグ鍋と一緒に  
楽しむフグひれ酒がこれまた乙で  
ある。やかん酒から豪快に注がれ  
るパフォーマンスもフグひれ酒の  
醍醐味だ。1杯目680円、つぎ  
酒は480円（宴会の飲み放題と  
は別料金）。

今年の冬は、魚金でフグ尽く  
し！ぜひご堪能ください。



忘新年会シーズンにおすすめ!【ふぐ宴会コース】。  
料理長の一押しはふぐあらとか