

白木屋・魚民・笑笑・山内農場・千年の宴などで、 期間限定「冬のおすすめメニュー」の販売を開始！

「白木屋」「魚民」「笑笑」などを全国に展開する株式会社モンテローザ（本社：東京都武蔵野市、代表取締役：大神輝博）は、全国の当社グループの店舗で、平成 30 年 12 月 4 日から平成 31 年 3 月 4 日までの約 3 ヶ月間、「平成最後の冬鍋をテーマにした季節メニュー」を期間限定で販売します。

みんなで囲む ご馳走冬鍋【白木屋・kocoro-ya・笑笑】

■鶏と粗挽きソーセージの北海道スープカレー鍋（1人前 698 円）

みんな大好き！具沢山のスープカレー鍋。冬の野菜とお肉が目にも鮮やか！友人・ご家族と温かく・楽しいひと時をお過ごしください♪



写真は二人前です。

■【広島県産】グリルオイスター 3 種盛り合せ（598 円）

香草パン粉・生ハム&プチトマト・豆乳クリームグラタンの 3 種類のトッピング。



■【岡山県産】牡蠣フライ（398 円）

冬の旬の食材といえば“牡蠣”ですよね。岡山県産のプリッととっても美味しい“牡蠣”です！とにかくコスパが抜群！



また、冬のおすすめメニューの販売を記念して、モバイル会員限定の特典「冬鍋料理 10%OFF クーポン」をプレゼントします。全国の「白木屋」と「笑笑」でご利用いただけるクーポンで、12 月 4 日以降に順次、会員に向けて配信します。なお、クーポンの詳細内容は配信をお待ちください。

ぽかぽか冬鍋 & 旬の海鮮新メニュー【魚民】

■【広島県産】かきの土手鍋（1人前 888 円）

“土手鍋”は、広島県の郷土料理として有名です。広島県産の“かき”と甘みが特徴的な“赤味噌”の味が絶妙に絡み合ってベストマッチな鍋料理です。豆腐のほか、ネギや春菊・にんじん・きのこなどの具材と一緒に、グツグツ煮込んでお召上がりください。



写真は二人前です。

◆表示価格は、すべて税別です。

■【カロリーが気になる方へ！】

熱々！旨味出汁の七種おでん（598円）

一人前が約160kcalなのに、食べごたえは充分！



■たらと白子のアヒージョ（598円）【追加バケット100円】

旬の素材を使ったアヒージョ。追加でご注文いただく“バケット”に熱々オリーブオイルを浸して食べると思わず笑顔！



おすすめ冬鍋と 旬の味わい【千年の宴・月の宴・竹取酒物語、福福屋、ほか】

■【大分、鹿児島県産】寒鰯と二種の葱しゃぶ（1人前 980円）

旬の“寒鰯”を出汁にくぐらせることで、“寒鰯”の脂が程よく落ちて、旨みがより引き出されます。素材の味を楽しめる一品です。

■【大分、鹿児島県産】寒鰯刺しと塩たたきの二種盛り（780円）

“寒鰯”をお刺身と塩たたきで、お召し上がりください。

■丸大豆吟醸醤油使用

【大分、鹿児島県産】寒鰯の生しょうゆ糀和え卵黄のせ（490円）

真鱈と白子の生しょうゆ糀バターホイル焼（680円）

「生しょうゆ糀」の上品な旨みと甘みにより素材がさらに美味しくなります。

■【旬の天ぷら】真鱈・白子・春菊の天ぷら盛り合せ（580円）

ほくほくとした真鱈と白子のクリーミーな味わい、春菊の香りをご堪能ください。



写真は二人前です。

【大分、鹿児島県産】寒鰯と二種の葱しゃぶ



【大分、鹿児島県産】寒鰯刺しと塩たたきの二種盛り



【大分、鹿児島県産】寒鰯の生しょうゆ糀和え卵黄のせ



【旬の天ぷら】真鱈・白子・春菊の天ぷら盛り合せ

◆表示価格は、すべて税別です。

冬の旨いもん、揃えました！

【横濱魚萬・濱焼北海道魚萬・目利きの銀次
(横濱魚萬の均一価格店舗を含む)】

旬の寒鰯刺しは、豪快に「20貫」盛がお得でおすすめ！

■冬の王者!!

寒鰯刺し (5貫 : 598円、~20貫 : 1,892円)

他にも、美味しい冬の珍味が目白押し！

■たっぷり玉葱と海藻の鮫肝ぼん酢 (598円)

■【広島県産】

牡蠣の濱焼 ~バター醤油仕立て~ (298円)

大粒牡蠣フライ (598円)

■寒鰯のしゃぶしゃぶ (1人前 888円)

テーブルに華を添える一品です！メのうどんは寒鰯と昆布の出汁でなんととても上品な味。(追加具材 メの讃岐うどん 206円)

■雲丹で食べる牛と豚のすき焼鍋 (1人前 888円)



写真は20貫です。

冬の王者!! 寒鰯刺し



写真は二人前です。

雲丹で食べる牛と豚のすき焼鍋



たっぷり玉葱と海藻の鮫肝ぼん酢



写真は二人前です。

寒鰯のしゃぶしゃぶ



【広島県産】牡蠣の濱焼 ~ バター醤油仕立て ~

◆表示価格は、すべて税別です。

豪快メニューが大集合！体があつたまる 鍋メニュー！

【山内農場・丹波黒どり農場・かば屋・くろ〇、ほか】

■宮崎名物

辛麺鍋仕立て（ご注文は2人前から 1人前 850円）

ヤミツキのウマ辛スープがたまらない！

▼チャレンジお替わり唐辛子

（小辛～激辛まで1段階ずつ80円）辛さに挑戦！

▼追加具材

辛みをまろやかにするには→ チーズ（180円）

シメはこれ→ きぬうちラーメン（250円）

「替え玉」できます。

宮崎名物 辛麺鍋仕立て



写真は二人前です。

■農場流 胡麻とろ寒鰯（780円）

卵黄と とろろ が絡んで・・・わっげつまかー！



農場流 胡麻とろ寒鰯



チャレンジお替わり唐辛子



追加具材 チーズ

■農場流 塩バターちゃんこ鍋

（ご注文は2人前から 1人前 1,080円）

6種類の野菜と8種類の具材が詰まった、農場式豪快ちゃんこ。
バターの香りと素材の味わいをご堪能ください。

期間限定のおすすめメニューは、上記以外にもございます。

詳しくは、当社ホームページをご覧ください。是非、この機会に
当社グループの店舗で美味しい旬のお料理をお楽しみください。

従業員一同、皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

販売期間：平成30年12月4日から平成31年3月4日

販売店舗：全国の(株)モンテローザグループの各店舗

◆ブランドごとに販売するメニュー、器・盛付けは異なります。

◆表示価格はすべて税別です。



写真は二人前です。

農場流 塩バターちゃんこ鍋