

## 目利きの銀次・千年の宴・山内農場・白木屋・魚民・笑笑などで、 令和 2 年 3 月 3 日から、季節限定おすすめメニューの販売開始

「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、令和 2 年 3 月 3 日から令和 2 年 6 月 1 日までの約 3 ヶ月間、全国の当社グループの店舗で、旬の食材を使った“季節限定おすすめメニュー”の販売を開始します。

### 四国“うまいもん”めぐり【白木屋】

白木屋は、徳島・香川・愛媛・高知の“うまいもん”をご用意しました。



写真は 20 貫です。

#### ■ 高知：土佐名物「薫焼き鰹」 580 円（5 貫）

旬の鰹を薫焼きにしました。貫を増やすごとにお得です。  
鰹叩きタレでさっぱりとお召し上がりください。

5 貫：580 円、10 貫：1,140 円、15 貫：1,650 円  
20 貫：2,170 円

（20 貫で 5 貫を 4 回ご注文いただくより **150 円お得です**）

四国の“うまいもん”に加え、台湾で人気の屋台料理もご提供します。

#### ■ 台湾からあげ「ダージーパイ（大鶏排）」 480 円

台湾の屋台料理の一つで、鶏ムネ肉を特製のタレに漬け込んだ大きな唐揚げです。食べやすい一口サイズにカットしてご提供します。



### 肉祭といちごフェア【笑笑】

笑笑は、肉祭といちごフェアを開催します。

肉祭りは、自慢の 6 品をご用意しました。「牛サーロインステーキ」「3 種盛り合せ（牛サーロイン・ベーコン・合鴨）」の 2 品は、肉の日（※）に限り、半額（いずれも 1,280 円→640 円）でご提供します。

（※）肉の日は、2 日、9 日、12 日、19 日、22 日、29 日です。

◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

**肉の日(※)半額**

- **牛サーロインステーキ (200g)**  
～シャリアピンソース～ 1,280 円



**肉の日(※)半額**

- **3種盛り合せ**  
(牛サーロイン・ベーコン・合鴨) 1,280 円



- **ミルクストロベリーのパイ仕立て 580 円**
- **フレッシュいちごのチーズケーキ 580 円**

パイ生地はオーダーを受けてからオーブンで焼き上げます。サクサクのパイ生地とフレッシュいちごのハーモニーをお楽しみください。

甘酸っぱいいちごと濃厚チーズケーキの相性が抜群です。国産いちごを贅沢にあしらった一品です。

【国産苺を使用しているため、入荷がなくなり次第終了とさせていただきます。】

**旬の食材「初がつお」【魚民】**

魚民は、旬のお魚を味わえるお料理を取り揃えました。

地域によって販売する商品が異なります。詳細は当社ホームページ（店舗ページ）をご覧ください。なお、店舗ページへのおすすめメニューの表示は、令和2年3月3日を予定しています。



- **厚切り初がつおの塩たたき 698 円**

食材の旨みをグッと感じられるシンプルな塩味です。厚みと旨みがたまりません。

◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

■ 桜鯛の焼アラ出汁のしゃぶしゃぶ

一人前 880 円 (東日本の魚民で販売)



美味しい桜鯛を出汁にサッとくぐらせて、半生状態でお召し上がりください。



■ 初がつおの薫焼き土佐造り 1,480 円

(関東の魚民で販売)



薫焼きされた鯉の香りと食感を鯉叩きタレでご堪能ください。

■ 旬味！三種盛り合せ 798 円

「初がつお」「ほたるいか」「桜海老」の三種盛りです。旬のものは栄養が豊富で、お値段も手頃でお得です。春の訪れを感じることができる新鮮で美味しい旬のお刺身をお楽しみください。

(関東を除く東日本・西日本の魚民で販売)

今日はスパイシー？それともマイルド？【千年の宴・福福屋・竹取酒物語など】

■ まるごと牛タン一枚焼炭火

ガーリックステーキ 1,280 円



【スパイシー料理代表】

食べごたえのある厚切りの一枚牛タンに、にんにくを塗り、ブラックペッパーを振ってしっかりと焼き上げました。

【千年の宴中野セントラルパーク店のみ炭火ではありません】

スパイシーもマイルドも、甲乙つけがたい大満足メニューです！

■ 黒毛和牛 100%

Wチーズハンバーグ 880 円



【マイルド料理代表】

ハンバーグの中に、たっぷりチーズ IN。さらに上からチーズをかけてお召しあがりください。

V S

◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

## 桜鯛料理【千年の宴・福福屋・竹取酒物語など】



### ■ 桜鯛の三種御造り盛り合せ 880 円

桜鯛を「焼霜造り」「うす造り」「御造り」の三種でご提供します。「焼霜造り」は桜鯛の皮に焼き目をつけたお刺身で、皮の食感、皮と身の間のコクのある旨みが最高です！

桜鯛三味をご堪能ください！！

## 馬肉、桜鯛、筍【山内農場・丹波黒どり農場・かば屋・くろ〇】

### ■ 桜肉刺し 四種盛り合せ 1,280 円



馬刺しと言えばまず赤身。あっさりして淡白ですが、柔らかく、噛めば噛むほど甘みが口いっぱいに広がります。甘くておいしい“さしみ醤油”でお召し上がりください。

### ■ 桜鯛の刺身 三種盛り 880 円



旬の桜鯛の御刺身の盛り合せです。桜鯛の素材の味をシンプルに引き出す“塩炙り”と、“胡麻だれ和え”も絶品です。



### ■ 桜肉のちりとり鍋 一人前 1,080 円

脂がのった馬肉の“ちりとり鍋”です。野菜も摂れて、お値段もリーズナブルで、お仲間やご家族とも、大勢でワイワイ！ジュージュー！楽しめます。

【写真は二人前です。ご注文は二人前から承ります】

◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

## 春の訪れを告げる桜鯛！【目利きの銀次・横濱魚萬・濱焼北海道魚萬】



### ■ 豪快！！桜鯛と生サーモンの二種盛り 1,280 円

愛媛県産桜鯛（真鯛）と、生サーモンを贅沢に盛り合わせました。

見た目にも華やかな“銀次”自慢のお刺身です。



### ■ 豪快！！鮪二種の満開盛り 1,780 円

満開に咲いた桜のように、まぐろの赤身と  
ビンチョウまぐろを、あふれるように盛り付けました。  
味も見た目もお楽しみください。

◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

販売期間：令和 2 年 3 月 3 日から 6 月 1 日

販売店舗：全国の(株)モンテローザグループの各店舗。

※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、令和 2 年 3 月 3 日に当社ホームページに掲載しますのでご覧ください。

※ブランドごとに販売するメニュー、器・盛付けが多少異なります。

照会先 株式会社モンテローザ 総務部 宮永・雨宮

Tel : 0422-36-8188 Fax : 0422-36-7588

Mail : [sohmu@monteroz.co.jp](mailto:sohmu@monteroz.co.jp)

URL : <http://www.monteroz.co.jp/>