





令和2年12月3日 株式会社モンテローザ

(本社 東京都武蔵野市中町一丁目 17番3号)

魚民・目利きの銀次・山内農場・白木屋・笑笑・千年の宴などで、 令和2年12月3日から、季節限定おすすめメニューの販売を開始!

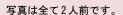
「白木屋」「魚民」「笑笑」などを全国に展開する株式会社モンテローザ(本社:東京都武蔵野市、代表取締役:大神輝博)は、令和2年12月3日から、全国の当社グループの店舗で"冬のおすすめメニュー"を販売します。

鍋が美味しい季節になりました【魚民】

魚民では、野菜たっぷりの"魚民ちゃんご鍋"や、仕上げに「明太子」と「とろろ」を入れて味・食感を楽しむ"明太とろろもつ鍋"、広島県産の牡蛎(カキ)を使った"カキの土手鍋"をご用意しました。冬の定番"魚民ちゃんご鍋"は、"味噌"と"塩"の2つの味からお選びいただきます。

■冬野菜たつぶり山盛り 魚民ちゃんご鍋 1 人前 1,480 円 (税込 1,628 円) 1 人前で 2~3 人でお楽しみいただけます。

冬の味覚が山盛りです。





- ■【広島県産】カキの土手鍋1人前 880円(税込 968円)
- ■日本酒にぴったり!



■明太とろろ もつ鍋1 人前 1,280 円(税込 1,408 円)

各680円(税込748円)





お得に"季節"を味わう。あったか鍋! 【白木屋・笑笑】

「白木屋」「笑笑」では、"三元豚と たっぷり水菜の 月見すきしゃぶ鍋(うどん付き)" と、タイの定番料理の"ガパオライス"をラインナップ。また、「国産食材を食べて日本を元気に」をテーマに、広島県産のカキを使った"牡蛎と きのこの どて焼チーズ (バケット付き)"や "牡蛎フライ"、"旨辛!牡蛎と豚肉の麻辣火鍋(〆のラーメン付き)" など、心に染みる季節メニューの販売を開始します。

- ■三元豚と たっぷり水菜の 月見すきしゃぶ鍋
 - 1人前880円(税込968円)



写真は1人前です。

■ ガパオライス 598 円(税込 658 円)



■【広島県産】牡蛎フライ498円(税込 548円)





■【広島県産】牡蛎と きのこの どて焼チーズ (バケット付き) 688 円(税込 757 円)



■旨辛!牡蛎と豚肉の麻辣火鍋(〆のラーメン付き)1 人前 880 円(税込 968 円)



寒い冬にはあったかい鍋!【千年の宴・福福屋・竹取酒物語など】

千年の宴・福福屋・竹取酒物語では、宮崎県産の"寒鰤"を使った"寒鰤の御造り"や"寒鰤の利休和え"を販売するほか、コクがあってクリーミーな"たら白子の塩炙りぽん酢"、からだが温まる牡蛎・鱈・海老・白子などの"濃厚 海鮮味噌鍋"、小辛・中辛・大辛の中から"辛さが選べる鶏と豚のキムチ鍋"などをご用意しました。

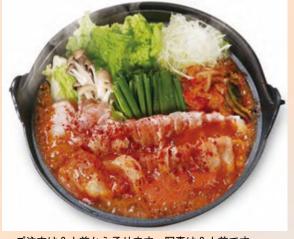
■【宮崎県産】寒鰤の御造り 690円(税込 759円)



■たら白子の塩炙りぽん酢 490円(税込 539円)



■辛さが選べる鶏と豚のキムチ鍋1人前880円(税込968円)



ご注文は2人前から承ります。写真は2人前です。

■【宮崎県産】寒鰤の利休和え 490円(税込 539円)



■濃厚 海鮮味噌鍋1 人前 880 円(税込 968 円)



ご注文は2人前から承ります。写真は2人前です。

■生湯葉と豚肉の豆乳しゃぶしゃぶ1 人前 980 円(税込 1,078 円)



写真は1人前です。

うまい"地どり"と"旬の寒鰤"【山内農場・丹波黒どり農場・かば屋・くろ○】

一部の店舗では、"地どり"に代えて"国産銘柄どり"でご提供しています。

商品開発者渾身の"地どり"を使った"濃厚胡麻坦々鍋"がついに完成!胡麻、ラー油のコクと風味が絶妙で す。また、宮崎県産の"旬の寒鰤"をお刺身・握り・ちゃんこ鍋でご用意しました。

■地どりささみフライ~チーズソース添え~ 580円(税込 638円)



■地どり手羽ともも肉の濃厚胡麻坦々鍋 1人前880円(税込968円)



ご注文は2人前から承ります。写真は2人前です。

【宮崎県産】寒鰤メニュー

■寒鰤の刺身

5貫 680円(税込748円) 10 貫 1,280 円 (税込 1,408 円) 15貫1,880円(税込2,068円) 寒鰤のお刺身は"炙り"に変更できます。



写真は15貫盛りです。

■寒鰤の塩炙り握り 580円(税込638円)



■寒鰤と地どりささみの柚子塩ちゃんこ鍋 1 人前 880 円 (税込 968 円)



ご注文は2人前から承ります。写真は2人前です。

銀次・魚萬の美味い冬! 【目利きの銀次・横濱魚萬・濱焼北海道魚萬】

旬の海の食材を存分に味わえるのが"目利きの銀次"と"魚萬"です。全国のおいしい食材を良いとこ取りで、お客様にご提供します。冬はやっぱりあったまる鍋がおすすめ。食材の旨みを引き出す出汁にも注目です。

- ■銀次の漁師屋 海鮮寄せ鍋
 - 1人前880円(税込968円)



写真は2人前です。

- ■【宮崎県産】寒鰤豪快盛り(12 貫)1,650円(税込 1,815円)
- ■寒鰤刺し(5貫)698円(税込768円)



写真は12貫盛りです。

- ■牡蛎とニラの濃厚味噌鍋
 - 1人前880円(税込968円)



写真は1人前です。

■鱈ちり鍋

1人前880円(税込968円)





写真は1人前です。

販売期間:令和2年12月3日から令和3年3月3日

販売店舗:全国の㈱モンテローザグループの各店舗

※季節限定のおすすめメニューは上記以外にも沢山ございます。 詳しくは、令和2年12月3日に当社ホームページに掲載 しますので、そちらでご覧ください。

※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。

Tel : 0422-36-4288 Fax : 0422-36-3888

Mail: sohmu@monteroza.co.jp
URL: http://www.monteroza.co.jp/