

## 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3年9月22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3年9月22日から、全国の当社グループの店舗で、旬の食材を使った“季節限定のおすすめメニュー”の販売を開始します。 ※休業店舗は営業再開後に販売を開始します。

### 今が旬の“戻り鰹”を「倍盛」で！！【魚民】

魚民では、“戻り鰹（かつお）”を おすすめメニューとして販売します。戻り鰹は、春に旬を迎える初鰹よりも色味が深く、味が濃いのが特徴です。今回、戻り鰹を よりお得に楽しめるよう、+100～200 円で倍盛にできるキャンペーンをご用意しました。ぜひこの機会に旬のかつおをご堪能ください。

（※）倍盛対象商品は「厚切りかつお刺し」「かつおハラモの炙り焼」「かつおの手こね寿司」の三品です。



■厚切りかつお刺し(4貫)  
598円(税込658円)



■かつおハラモの炙り焼  
398円(税込438円)  
【倍盛(2枚)+100円(税込110円)】



■かつおの手こね寿司  
598円(税込658円)  
【倍盛(かつお2倍)+100円(税込110円)】

※写真は通常盛です。

## 旬の“戻り鰹”と生でも焼いてもうまい“丸ごとイカキムチ”

### 【目利きの銀次・横濱魚萬・濱焼北海道魚萬】

目利きの銀次・横濱魚萬・濱焼北海道魚萬では、“戻り鰹（かつお）”を贅沢に使った「厚切り刺し」、薫の香りが旨さを引き立たせる「塩たたき」、「かぼす」でさっぱりいただける「土佐盛り」をご用意しました。こちらは、“+200円”で倍盛”にすることができます。

さらに、今回おすすめしたいのが「丸ごとイカキムチ」！生でも美味しくいただけるほか、卓上コンロで焼いても美味しい一品です。キムチがアクセントで一度食べたら やみつき になること間違いなしです。



■ 戻り鰹厚切り鰹刺し  
598円（税込658円）



■ 薫焼き鰹の塩たたき  
598円（税込658円）



■ 薫焼き鰹のたたき土佐盛り  
698円（税込768円）

**★各品「かつお倍盛」 +200円（税込220円）**

※写真は倍盛りです。



■ 丸ごとイカキムチ  
698円（税込768円）



■ 旬の海鮮丼  
778円（税込856円）

## 秋が旬の「きのこ」「秋野菜」をふんだんに！

### 【山内農場・丹波黒どり農場・かば屋・くろ〇】

秋といえば、「きのこ」。山内農場・丹波黒どり農場・かば屋・くろ〇（くろまる）では、きのこ・秋野菜と国産鶏をメインにしたメニューをご用意しました。特におすすめするのが、国産鶏五種（もも、むね、砂肝、レバー、皮）ときのか三種（しめじ、エリンギ、えのき）のガーリックバター焼きです。コクのある味と豊かな風味が絶品でビールが止まらなくなる逸品です。その他にも、“秋野菜”をふんだんに使用したスープカレーや、当店自慢の“国産鶏”を使用した山内農場ならではの鶏料理を開発いたしました。



■ 国産鶏五種ときのか三種の  
ガーリックバター焼き  
1,240 円（税込 1,364 円）



■ 農場流国産鶏と 13 品目野菜のスープカレー  
～ライス付～  
980 円（税込 1,078 円）



■ 炭火焼き国産鶏ときのかの柚子こしょうパスタ  
680 円（税込 748 円）



■ 手作り!! 国産鶏つくねの蓮根挟み揚げ  
480 円（税込 528 円）



■ 国産鶏ささみと炭火炙りきのこのおろしぽん酢  
480 円（税込 528 円）

## 赤字覚悟のサービス大特価！！【白木屋・笑笑】

白木屋・笑笑では、高級食材の「トリュフ」を使ったパスタ、ビスマルクを、なんと驚きの598円（税抜）でご提供！  
香り高い風味をこの機会にぜひご堪能ください。

さらに、大分県産の“かぼす”を使った たっぷり6種きのこ 豚バラの出汁しゃぶしゃぶも598円（税抜）でご提供！  
9月頃の“かぼす”は、濃い緑色で香りと酸味が引き締まった特徴があるのに対し、10月以降は黄色になり、  
だんだんと酸味がまろやかになっていきます。時期ごとに違った味わいをご堪能ください。ほかにも、旬の“きのこ”を使ったメニューを多くご用意しています。



■ トリュフとポルチーニのビスマルク  
598円（税込658円）



■ たっぷり6種きのこ豚バラの  
大分県産かぼす出汁しゃぶしゃぶ  
598円（税込658円）



■ トリュフパスタ  
598円（税込658円）



■ 鶏ときのこのオイスター炒め  
598円（税込658円）



■ かぼちゃと4種きのこの天ぷら  
398円（税込438円）

## 秋鮭とサーモン祭り！！

### 【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、今が旬の「秋鮭」を使ったメニューをご用意しました。「秋鮭とじゃがいものパイ包み」は、外はサクサク、中はホクホクで、ポルチーニソースによる濃厚な味に仕上げました。

他にも、相性抜群のチーズと組み合わせた「秋鮭とモッツアレラチーズの天ぷら」や濃厚でさっぱりとした希少珍味の「鮭の白子ぼん酢」など、この時期にしか味わえない自信作を揃えました。



■秋鮭とじゃがいものパイ包み  
～濃厚ポルチーニソース～  
580 円（税込 638 円）



■秋鮭とモッツアレラチーズの天ぷら  
～タルタルソース添え～  
490 円（税込 539 円）



■秋の希少珍味 鮭の白子ぼん酢  
390 円（税込 429 円）



■宴流！秋鮭とじゃがいもの石焼チーズ  
カムジャタン 680 円（税込 748 円）



■秋鮭とほうれん草の塩バターソテー  
680 円（税込 748 円）

**販売期間： 令和 3 年 9 月 22 日から 11 月 30 日**

**販売店舗： 全国の(株)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 3 年 9 月 22 日に  
当社ホームページに掲載しますので、そちらをご覧ください。

※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・原

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

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

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