

令和3年10月19日から、「千年の宴」の グランドメニューが新しくなります！

「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10月19日（※1）から、全国の「千年の宴」（※2）のグランドメニューをリニューアルし、新メニューの販売を開始します。「千年の宴」では、炭火焼き料理や湯葉豆腐料理を中心に、素材を活かしたメニューや自慢の創作メニューをご用意しています。その中から、新しいメニューを一部ご紹介します。

（※1）グランドメニューの変更は10月19日～10月29日の期間で行います。店ごとに変更日が異なります。

詳しくは、ご利用予定の店舗に直接お問い合わせください。

（※2）「千年の宴」のほかに、「竹取酒物語」「月の花」「月の宴」「福福屋」「魚萬」業態を含みます。

～鮮魚 × 湯葉～



■ まぐろと生湯葉の二種盛り
590 円（税込 649 円）

当店自慢の素材にこだわった“魚”と“生湯葉”を二種盛りにして新登場しました。

■ サーモンと生湯葉の二種盛り
590 円（税込 649 円）

■ 真鯛と生湯葉の二種盛り
590 円（税込 649 円）



■ 鯛尽くし五種盛り
1,280 円（税込 1,408 円）

炙りにした鯛を青柚子こしょうや柚子塩など、五種類の味付けにして盛り合せました。新鮮な鯛の奥深い味わいがお楽しみいただけるうえに、味比べしていろいろな味わいをご堪能いただけます。

～黒毛和牛のミスジステーキが驚愕価格!!～



■ 黒毛和牛のミスジステーキ

498 円 (税込 548 円)

A4 ランク以上の黒毛和牛の希少部位のミスジを使ったステーキを驚愕価格でご提供!! 肉質は柔らかく、脂の“甘み”と“旨味”が感じられる一品です。天日塩・ステーキソースのほか、ねぎ、わさび、すだちなど、お好みの薬味と共にご賞味ください。

～新感覚おつまみ!!～



■ 湯葉チップス

390 円 (税込 429 円)

湯葉をパリパリサクサクに揚げた、新感覚の食感がたまらない、おつまみにぴったりのメニューが新登場。
ビールがすすむこと、間違いなしです。

～玉子との相性抜群!!～



■ 千年流!!

石焼 和風ペペロン釜たま

580 円 (税込 638 円)

ペペロンチーノに玉子を載せ“釜たま風”に仕上げた、クセになる新感覚パスタ。
“和風だし”が決め手のまろやかで濃厚な味わいが特徴です。“石焼き”スタイルが、さらに食欲をそそる! 自慢の一品です。

～台湾の伝統的スイーツ～



■豆花（トウファ）

390 円（税込 429 円）

トウファとは豆乳を固めて作る台湾の伝統的スイーツ。絹ごし豆腐のようななめらかな食感で、優しい甘さが特徴です。お店で仕込んだ手作りの“トウファ”を、アーモンドやマンゴーなどのトッピングと、黒蜜ソースと共にご賞味ください。

上記以外にも“新メニュー”を多数取り揃えていますので、この機会に是非、お近くの当社店舗をご利用ください。

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

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