

## 白木屋・笑笑・魚民・山内農場・千年の宴・目利きの銀次などで、 季節限定のおすすめメニュー販売のお知らせ

「白木屋」「魚民」「笑笑」「目利きの銀次」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 杉並区、代表取締役：大神輝博）は、全国の当社グループ店舗で“季節限定メニュー”の販売を開始しました。鰹や秋鮭、しいたけや舞茸などのきのこを使った、秋のおすすめメニューを用意して、お客様のご来店をお待ちしております。

### きのこ長芋 “秋の収穫祭”【白木屋・笑笑】



■ 鶏ときこのバターオニオンソース炒め  
498円（税込548円）



しめじ・えのき・エリンギ

■ 3種のきのこのデミグラスハンバーグ  
548円（税込603円）



■ 長芋のとろ〜り  
鉄板焼  
498円  
(税込548円)



■ 長芋ときこの  
明太子アヒージョ  
バケツ付  
498円  
(税込548円)



■ マロンパフェ  
298円（税込328円）



## 焼津港水揚げ“鰹”と秋の味わい“ブラウンエのき”【魚民】

“かつおのたたき”を3種類ご用意しました。お好みの味わいでお楽しみください。



■ かつおの塩たたき  
598 円 (税込 658 円)



■ かつおのたたき  
～韓国風～  
598 円 (税込 658 円)



■ かつおのたたき  
薬味ぽん酢  
598 円 (税込 658 円)



■ かつおの竜田揚げ ～にんにくマヨ添え～  
398 円 (税込 438 円)



■ かつおと焼きねぎの味噌和え  
398 円 (税込 438 円)



■ ブラウンエのきとしめじの焼き浸し  
～とろろがけ～  
398 円 (税込 438 円)



■ 黒胡椒が効いた！  
ブラウンエのきの肉巻  
618 円 (税込 680 円)



## ビールの祭典をイメージしたクラフトビールに合う料理と

## 秋のきのこを使ったこだわりの創作料理 【千年の宴・福福屋・月の宴など】



■炭火焼ソーセージ 5 種盛り合せ  
1,198 円 (税込 1,318 円)



■しばれ生ハムの【和】ブルスケッタ  
528 円 (税込 581 円)

～クラフトビール～

■SPRING VALLEY(スプリングバレー)

◎シルクエール<白> ◎豊潤496

各 650 円 (税込 715 円)



■舞茸の鉄板焼～濃厚バターしょうゆ～  
598 円 (税込 658 円)



■地どりときのこの棒焼売 蒸籠蒸し  
508 円 (税込 559 円)

<FANCL (ファンケル) コラボメニュー>

■発芽米入りおこげ  
～海老ときのこの石焼あんかけ～  
998 円 (税込 1,098 円)

栄養価の高い発芽米を使用し、  
あつあつの“あんかけおこげ”に仕上げました。





北海道産“秋鮭”と脂がのった“鰹”を使った秋の限定メニュー【目利きの銀次など】



■ 秋鮭ときのこのちゃんちゃん焼  
698 円（税込 768 円）



柚子香る！  
■ 秋鮭ときのこのみぞれ鍋  
988 円（税込 1,087 円）



■ サクッとホクホク  
秋鮭とにんにくの天ぷら  
498 円（税込 548 円）



■ 秋鮭ときのこのおろしポン酢  
498 円（税込 548 円）



店仕込み！  
■ タルタルたっぷり鰹カツ  
448 円（税込 493 円）



脂のり抜群！  
■ 鰹の刺身とたたきの二種食べ比べ  
888 円（税込 977 円）



“合鴨”や“しいたけ”など 素材本来の味を愉しむ

【山内農場・くろ〇・かば屋・かみふうせん】



■ 鴨南蛮つけ蕎麦  
798 円 (税込 878 円)



■ 合鴨の炭火烧  
1,498 円 (税込 1,648 円)

■ 坂本さんの椎茸と舞茸の炭火炙り焼  
998 円 (税込 1,098 円)

■ 炙りきのこと地どりのカルパッチョ  
998 円 (税込 1,098 円)



【大分県】“やまなみ しいたけ”を使用

大きく肉厚で歯ごたえがあり独特な風味、  
旨みがぎっしり詰まっているのが特徴です。

生産者：坂本庸一郎 様



■ 旬の根菜ときのこの天ぷら  
698 円 (税込 768 円)



※写真は二人前です。  
※ご注文は二人前より承ります。

■ たっぷりきのこと地どりせせりのちりとり鍋  
一人前 998 円 (税込 1,098 円)

販売期間：令和 5 年 9 月 1 日から令和 5 年 11 月 30 日まで

販売店舗：全国の(株)モンテローザグループの各店舗

※おすすめメニューは上記以外にもございます。詳しくは、当社ホームページの各業態のページに掲載しますので  
そちらをご覧ください。また、ブランドごとに販売するメニューや食材、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 : 03-3315-6288 Fax : 03-3315-6282

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

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