



令和 6 年 4 月 4 日

株式会社モンテローザ

(本社 東京都杉並区梅里一丁目 21 番 15 号)

令和 6 年 4 月 4 日から「目利きの銀次」「横濱魚萬」 「濱焼北海道魚萬」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、令和 6 年 4 月 4 日（※1）から、全国の「目利きの銀次」「横濱魚萬」「濱焼北海道魚萬」のグランドメニューをリニューアル（※2）し、新メニューの販売（※3）を開始します。

（※1）グランドメニューの変更は 4 月 4 日～17 日の期間で行います。店舗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）テナント規約等により“卓上焼き”ができない店舗（上大岡 camio 店、麻布十番駅前店、東中野駅前店、新百合ヶ丘北口駅前店）があります。

（※3）店舗によって販売価格が異なります。詳しくは、ご利用予定店舗のメニューをご確認ください。（各店舗のメニューは当社HPより閲覧が可能です。）

濱焼スタイル（卓上焼き）で、海鮮料理を豪快に楽しめる「目利きの銀次」「横濱魚萬(うおまん)」「濱焼北海道魚萬」の**“濱焼メニュー”**や**“刺身料理”**など、さらに美味しくなったりリニューアルメニュー、新メニューをお知らせします。

【 卓上で焼く “濱焼” 海の幸を焼き立てで！！ 】

当店人気の「濱焼盛り合せ」がおすすめ！定番メニューの“かに味噌甲羅焼”・“帆立”・“赤海老”のほか、“エイレ”と“樺太ししゃも”がセットになったお得な盛り合せです！

卓上の焼き台で焼いて（卓上焼き）焼き立てをお召し上がりいただけます。

■名物！濱焼盛り合せ ⇨

2,398 円（税込 2,638 円）～

帆立（2ヶ）、樺太ししゃも・赤海老（各2尾）
かに味噌甲羅焼（2ヶ）、エイレ



■旨みガツン！ 貝焼セット

帆立、活サザエ、活白はまぐり【ホンビノス貝】 ※一部内容が異なる店舗がございます。

・並盛り（各1ヶ）**1,498 円（税込 1,648 円）～**

・倍盛り（各2ヶ）**2,898 円（税込 3,188 円）～**

【どれを頼めば… 迷ったらコレ！】

当店で人気のお刺身と言えば、「豪快刺身盛り！」
七種盛りになってリニューアルしました！

■豪快刺身七種盛り

1,898 円 (税込 2,088 円) ~



【熱々が最高！】

■海鮮ガンガン焼

1,698 円 (税込 1,868 円) ~

卓上で焼き上げるので、出来立て熱々をお楽しみいただけます。磯の香りを最大限に活かした一品です。

※出汁にお酒を使用しているため、お子様やお車を運転される方ご注意ください。



【脂乗り抜群！ 各種炙り焼が新登場！】



■希少部位！メロカマ炙り焼

798 円 (税込 878 円) ~

メロカマとは白身魚である“メロ（メロウ）”のカマの部分で、脂がのっていて、ふわっとした食感と旨味を堪能できます。



■サーモンハラス焼

648 円 (税込 713 円) ~



■いわし丸干し炙り焼

398 円 (税込 438 円) ~



■ 牛ハラミ串 おろしぼん酢のせ
1本348円(税込383円)～



■ B I G 豚ヒレカツ
1,098円(税込1,208円)～



■ シャークナゲット～マスタードソースを添えて～
448円(税込493円)～



■ A 4 黒毛和牛の
うにのせ石焼飯
1,598円(税込1,758円)～

【 どんぶりメニューも**充実!** 】



■ 豪華海鮮十種丼
1,818円(税込2,000円)



■ 復活!! ドカ盛り本部長
(切り落としサーモン漬け丼)
1,363円(税込1,500円)～

目利きの銀次・横濱魚萬・濱焼北海道魚萬は、全国各地の漁港で水揚げされた鮮魚のお刺身や、海の幸を“濱焼スタイル”でお楽しみいただけるのが特徴です。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 : 03-3315-6288

Fax : 03-3315-6282

Mail : sohmu@monteroz.co.jp

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