



令和6年9月1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)

【目利きの銀次・横濱魚萬・北海道魚萬】

最高ランク“S1”等級の「鹿児島県枕崎港水揚げ ぶえん鰹」！

食欲を刺激する、秋の絶品メニューが登場！

「白木屋」「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：東京都杉並区梅里 1-21-15 代表取締役：大神輝博）は、「目利きの銀次」「横濱魚萬」「濱焼北海道魚萬」で季節限定メニューを販売いたします。「薬味たっぷりぶえん鰹のタタキ」「ぶえん鰹の黄身ソース醤油がけ」「ぶえん鰹カツのタルタルソースがけ」といった鮮度抜群の鰹料理や清水港で水揚げされた天然のミナミマグロを使用した「天然ミナミマグロの断面刺し食べ比べ」、黒毛和牛 A4 ランクの鍋やカットステーキなどがお楽しみいただけます。

また、公式アプリ「モンテアプリ」の登録で“天然ミナミマグロの断面刺し食べ比べ”が半額でお試しいただけるクーポンや、“モンテアプリ”の機能『お気に入り店舗登録』に「目利きの銀次」「横濱魚萬」「濱焼北海道魚萬」の店舗を登録すると、“薬味たっぷりぶえん鰹のタタキ”を 100 円でお楽しみいただけるクーポンを後日プレゼントしております。是非この機会に秋の味覚をお得にお楽しみください。

従業員一同、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

最高ランク“S1”等級！鹿児島県枕崎港で水揚げされた、本物の鰹の味。

薬味たっぷり ぶえん鰹のタタキ 998 円（税込 1,098 円）



ぶえん鰹は、鮮度が抜群で、身の締まりが良く、旨みが凝縮されています。

もちもちとした食感が特徴で、噛むほどに口の中に旨みが広がります。

薬味をたっぷり添えて、自分好みの味を見つけてみましょう。冷酒やビールとの相性は抜群です！



■ ぶえん鰹の黄身ソース醤油がけ 898 円（税込 988 円）

鮮度抜群のぶえん鰹の旨みと、もちもちとした食感が絶品といえる一品です。黄身ソースのコクと、醤油の塩味が、鰹の旨みをさらに引き立てます。



■ ぶえん鰹カツのタルタルソースがけ 598 円（税込 658 円）

ぶえん鰹カツのサクッとした食感がタルタルソースの酸味とコクが絶妙にマッチし、飽きのこない味わいを生み出します。

芸術的な断面美。目でも舌でも楽しめる一品。



■ 天然ミナミまぐろの断面刺し食べ比べ 2,480 円（税込 2,728 円）

清水港で水揚げされた天然ミナミまぐろを使用した断面刺し！

断面刺しとはマグロを輪切りにし、その断面を生かして刺身にしたものです。

マグロの大トロ、中トロ、赤身、血合い部分を一度にお召し上がりいただけます。

贅を尽くした、A4 ランクの黒毛和牛。



■ A4 黒毛和牛と牛もつのきのこ鍋 1,580 円（税込 1,738 円）

A4 ランクの黒毛和牛は、肉本来の深い味わいが特徴です。

様々な種類のきのこが、鍋に豊かな風味と彩りを。コクのある牛もつが、鍋の出汁に深みを与えます。

※牛もつは黒毛和牛ではございません。



■ A4 黒毛和牛のカットステーキ
1,980 円（税込 2,178 円）



■ キャベツどっさり黒毛和牛メンチカツ
648 円（税込 713 円）

販売期間：令和 6 年 9 月 1 日から令和 6 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「目利きの銀次」「横濱魚萬」「濱焼北海道魚萬」の各店舗

業態詳細：目利きの銀次) <https://www.monteroz.co.jp/brand/gin/>

横濱魚萬 / 濱焼北海道魚萬) https://www.monteroz.co.jp/brand_others/

※開催期間中であっても、商品により販売予定数に達した場合は、販売を終了させていただきます。

※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でご覧ください。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 商品部 西原・橋本

Tel : 03-3315-3488 Fax : 03-3315-0014

Mail : delivery@monteroz.co.jp

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