

## 【居酒屋 キタノイチバ】北海道産の食材を使った秋の味覚！

### 旬の秋鮭メニューをご用意。

「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、「海鮮肉酒場 キタノイチバ」「居酒屋 キタノイチバ」で季節限定メニューを販売いたします。北海道産の旬の味覚である“秋鮭”を使用した「味噌バター鍋」「ザンギ」「秋鮭と栗かぼちゃのグラタン」など、秋の味覚を存分に味わえるメニューをご用意いたしました。

また、公式アプリ“モンテアプリ”の『お気に入り店舗登録』にキタノイチバの店舗を登録していただくと、“秋鮭のザンギ”が100円でお試しいただけるクーポンを、後日プレゼントいたします。是非この機会にお好きな当社店舗を登録して、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。

### 北の大地が育んだ秋鮭。

#### 【北海道産】秋鮭の味噌バター鍋 1人前 798円（税込 878円）



秋の味覚を存分に楽しめる、心も体も温まる一品。北海道産の新鮮な秋鮭の濃厚な旨味が楽しめます。また、味噌のコクとバターのまろやかな風味が、鍋全体を包み込み鮭の旨みをさらに引き立てます。

※写真は2人前です。



■【北海道産】秋鮭と栗かぼちゃのグラタン  
648 円（税込 713 円）

秋の味覚がたっぷり詰まった、贅沢な一品。  
北海道産秋鮭の旨みと栗かぼちゃの甘みが調和し、絶妙なバランスを生み出します。



■【北海道産】秋鮭のザンギ  
498 円（税込 548 円）

北海道のソウルフードとも呼ばれるザンギに、秋鮭の旨みが加わった、まさに絶品。

山田湾が育んだ、「輝サーモン」。



■【岩手県山田町産】輝サーモン食べ比べ 1,280 円（税込 1,408 円）

岩手県山田町産の輝サーモンの刺身食べ比べ。その新鮮さを是非この機会に体験してみてください。

〔漬けサーモン〕…特製漬けだれとゆず皮の風味がサーモンとよく合います。

〔お造り〕…本来の旨みと食感を味わえます。

〔ますいくら醤油漬け〕…口の中に広がる濃厚な旨みがたまりません。

〔炙りサーモン〕…表面に塩を振り炙ることでサーモンの旨味をより一層引き立てます。



■ホイップたっぷりマウンテンコーヒゼリー  
428 円（税込 471 円）

山のように高く盛り上がったホイップクリームが可愛い、大人のデザートをご用意しました。

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「キタノイチバ」の各店舗

業態詳細：キタノイチバ 各店) <https://www.monteroz.co.jp/brand/kita/>

鶏のジョージ 浜松南口駅前店) <https://www.monteroz.co.jp/shop.html?shop=826015>

福福屋 苫小牧表町 2 丁目店) <https://www.monteroz.co.jp/shop.html?shop=840028>

くろ〇 釧路栄町公園前店) <https://www.monteroz.co.jp/shop.html?shop=831019>

笑笑 歌舞伎町輝ビル店) <https://www.monteroz.co.jp/shop.html?shop=815499>

白木屋 横浜西口南幸店) <https://www.monteroz.co.jp/shop.html?shop=801382>

※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 商品部 西原・橋本

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

Mail : [delivery@monteroz.co.jp](mailto:delivery@monteroz.co.jp)

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