

【千年の宴・福福屋・月の宴・竹取酒物語】食欲の秋到来！極上の青森サーモン®と、茸やシャインマスカットなど旬の味覚をご堪能ください。

「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、「千年の宴」「福福屋」「月の宴」「竹取酒物語」で季節限定メニューを販売いたします。豊穰の海と最先端の養殖技術で育んだ「青森サーモン®食べ比べ」をはじめとして、「エリンギのガーリックバター焼」「きのこたっぷりチャンプルー」「舞茸だらけの天ぷら」や「シャインマスカットのメパフェ」など旬の茸と、秋の味覚を存分に味わえるスイーツも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「千年の宴」「福福屋」「月の宴」「竹取酒物語」の店舗を登録していただくと、“焼き小籠包”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。

【青森県】豊穰の海と最先端の養殖技術で育む別格の味わい。

青森サーモン®食べ比べ 1,180 円（税込 1,298 円）

（漬け / お造り / ますいくら醤油漬け / 炙り）※いくらには青森サーモンではございません。



養殖の技術
デンマークで
培ってきた技術

大自然の恵と高い養殖技術で
日本サーモンファームは
極上のサーモンを育みます。

自信をもって
おすすめします！



【水産バイヤー】
小柳肇

青森 サーモン®

JAPAN SALMON FARM

豊穡の海と
最先端の養殖技術で
育む **別格** の味わい。
日本サーモンファームは
養殖先進国デンマークで培った技術と
青森の自然環境でサーモンを育てています。
ミネラルが豊富な水と海流が混じり合った
激しい流れを有する青森の海から
青森サーモン®のおいしさは生まれます。

秋の贈り物、茸三昧！きのこの旨みが口いっぱいに広がる



■ エリンギのガーリックバター焼 598 円（税込 658 円）

エリンギ特有のコリコリとした食感に、香り高いガーリックバターをプラス。

ビールやワインなど、お酒のお供にぴったりです。



■きのこたっぷりチャンプルー 648 円（税込 713 円）

旬のきのこをたっぷりを使用した沖縄料理の代表格であるチャンプルーを千年の宴風にアレンジしたこだわりの一皿です。



■舞茸だらけの天ぷら 598 円（税込 658 円）

舞茸は天ぷらにすることで、独特の芳醇な香りがさらに引き立ち、口の中に広がります。サクサクとした衣と、舞茸の歯ごたえが絶妙ともいえる一品です。

甘みが強く、皮ごと食べられる果実



■【山形県産】シャインマスカットのメパフェ 598 円（税込 658 円）

山形県 東根市にある契約農家の方々が愛情を込めて一つ一つ丁寧に栽培した、摘みたての鮮度のまま凍結されたシャインマスカットをたっぷり使い、素材の美味しさが際立つ贅沢なパフェに仕上げました。

※シャインマスカットシロップ、ゼリーは山形県産ではございません。

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「千年の宴」「福福屋」「月の宴」「竹取酒物語」の各店舗

業態詳細：千年の宴) <https://www.monteroz.co.jp/brand/sen/>

福福屋 / 月の宴 / 竹取酒物語) 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。