



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)

【魚民】豪快！絶品！大トロ、中トロ、赤身が一度に味わえる「天然インドまぐろ」の“断面刺し”を特別価格でご提供。

「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、「魚民」「寿司と居酒屋 魚民」で季節限定メニューを販売いたします。「天然インドまぐろの断面刺し」「秋鮭のザンギ」「秋鮭と栗かぼちゃのグラタン」「秋鮭の味噌バター鍋」「ご褒美スイーツ!!栗モンブランパフェ」といった旬の食材を使用したメニューをご用意しました。また、台湾の夜市の味を楽しめる“台湾グルメフェア”も併せて開催し、「ダージーパイ」「焼き小籠包」「牡蠣オムレツ」を販売いたします。

また、公式アプリ「モンテアプリ」の登録で“天然インドまぐろの断面刺し”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「魚民」「寿司と居酒屋 魚民」の店舗を登録すると、“スイートチリソースの牡蠣オムレツ”が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。

大トロ！中トロ！赤身！三味一体の【断面刺し】

天然インドまぐろの断面刺し 2,480円（税込 2,728円）



マグロの身を断面でカットすることで、赤身から大トロまで、部位の違いを一度にお楽しみいただけます。清水港はマグロの水揚げ量が多い港として知られており、なかでも“天然インドまぐろ”は、養殖ものと比べて身が引き締まっており濃厚な旨味が特徴です。新鮮な“お刺身”でその美味しさを是非ご堪能ください。

【北海道産】旬の恵味（めぐみ）秋鮭！！



■ 秋鮭のザンギ 498 円（税込 548 円）

秋鮭のザンギは、北海道で愛される定番料理の一つ。ビールとの相性も抜群です。秋鮭の身の旨味が、ザンギの衣に閉じ込められ、一口食べると口の中に旨みが広がります。



■ 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、季節を感じる一皿です。秋鮭の食感と、栗かぼちゃの甘みが絶妙なバランスで融合した一品に仕上げました。ワインと一緒に楽しむのもおすすめです。



■ 秋鮭の味噌バター鍋 1 人前 798 円（税込 878 円）

秋を代表する鍋料理。秋鮭の身の旨みが、味噌とバター風味と合わさり、口の中に広がる豊かな味わいが楽しめます。

※写真は 2 人前です。

【秋の味覚がギュッと詰まった「栗モンブランパフェ」新登場



■ ご褒美スイーツ!!栗モンブランパフェ 598 円（税込 658 円）

モンブランケーキと渋皮入り栗アイスの贅沢なパフェ。上品な甘さと濃厚なマロンソースが良く合います。

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「魚民」「寿司と居酒屋 魚民」の各店舗

業態詳細：魚民) <https://www.monteroz.co.jp/brand/tami/>

※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

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