



九州料理 かば屋



2025年4月24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)

【九州の郷土料理など豊富なメニュー】山内農場・かば屋・くろ○・かみふうせん で2025年4月24日からグランドメニューが新しくなります。

「白木屋」「魚民」「笑笑」「山内農場」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、代表取締役：大神輝博）は、2025年4月24日（※1）から、全国の「山内農場」「かば屋」「くろ○」「かみふうせん」のグランドメニューをリニューアルし、新メニューの販売（※2）を開始します。看板商品の“地どり”（※3）をつかった鶏料理やお刺身メニューなど、九州料理をお楽しみいただけます。

（※1）グランドメニューの変更は4月24日～4月30日の期間で行います。店ごとに変更日が異なります。

（※2）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。）

（※3）一部の店舗では“地どり”を使用しておりません。詳しくは、ご利用予定店舗にお問い合わせください。



・名物の炭火焼



※写真は並盛です。

■地どり炭火焼

並盛 (180g) 1,598 円 (税込 1,758 円)

大盛 (270g) 2,098 円 (税込 2,308 円)

特盛 (360g) 2,848 円 (税込 3,133 円)

一部の店舗では“地どり”を使用しておりません。詳しくは、ご利用予定店舗にお問い合わせください。



■牛タン炭火焼～葱塩ごま油～ 1,798 円 (税込 1,978 円)

炭火焼による遠赤外線で旨味を閉じ込め、
美味しく焼き上げました。

※牛タンはやわらか加工（浸漬加工）を
施しています。

店舗によって販売価格が異なります。

・自慢の鶏料理

店舗によって販売価格が異なります。



- 薩摩山内地どり
たたき風二種盛り合せ（むね、もも）
1,398 円（税込 1,538 円）

部位ごとに異なる
地どりの旨みをご堪能できます。



- 薩摩山内地どり
炙りたたき風葱まみれ塩ユッケ
898 円（税込 988 円）

一般的なユッケは甘辛いタレで味付けされますが、
こちらは塩ベースのシンプルな味付けです。
鶏肉本来の旨味をダイレクトに引き出し、素材の
良さを存分に味わうことができます。



- 薩摩山内地どり
旨辛!!むねたたき風よだれ鶏
898 円（税込 988 円）

地どりむね肉を、花山椒の効いた風味豊かな
よだれ鶏ソースで味わう、食欲を刺激する一品
です。



- 薩摩山内地どり ささみ燻製炙り
698 円（税込 768 円）

山内農場自慢の「薩摩山内地どり」のささみを
丁寧に燻製し、さらに香ばしく炙った、お酒の
肴にぴったりの一品です。

当社の冷製地どり料理は【塩せき熟成製造】により
非加熱食肉製品の規格基準をクリアした製品を使用
しております。

・九州各地の美味しい魚



■九州魚（くすとと）四種盛り合せ 1,798 円（税込 1,978 円）

九州各地の美味しい魚を当店では「九州魚（くすとと）」と銘打ってお届けします。



■九州魚（くすとと）なめろう ～青唐辛子味噌仕立て～ 698 円（税込 768 円）

九州産の魚を使用した、ピリッとした辛さが特徴的なお酒が進む一品です。

日本酒や焼酎といった和酒との相性も抜群です。



■鹿児島県阿久根産 月日（つきひ）貝の九州醤油焼 498 円（税込 548 円）

大粒で濃厚な甘み。

殻の表面が赤褐色で裏面が白色との対比から「月」と「日」に見立てられています。産地以外ではあまり見ることが無く、甘味と濃厚な味わいが特徴です。

店舗によって販売価格が異なります。

・その他にも、グランドメニューから一部をご紹介します。



■宮崎県産 金太郎ぶり
青唐辛子味噌の変わり揚げ
648 円 (税込 713 円)



■熊本名物 一口からし蓮根
598 円 (税込 658 円)



■九州産安納焼芋と紫芋アイスの
口福パフェ
698 円 (税込 768 円)



■地鶏節が決め手のオニスラ
478 円 (税込 526 円)

店舗によって販売価格が異なります。

※グランドメニューは上記以外にもございます。詳しくは、当社ホームページに掲載してい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。