

魚民・目利きの銀次・山内農場・白木屋・笑笑・千年の宴などで、 令和2年12月3日から、季節限定おすすめメニューの販売を開始！

「白木屋」「魚民」「笑笑」などを全国に展開する株式会社モンテローザ（本社：東京都武蔵野市、代表取締役：大神輝博）は、令和2年12月3日から、全国の当社グループの店舗で“冬のおすすめメニュー”を販売します。

鍋が美味しい季節になりました【魚民】

魚民では、野菜たっぷりの“魚民ちゃんこ鍋”や、仕上げに「明太子」と「とろろ」を入れて味・食感を楽しむ“明太とろろもつ鍋”、広島県産の牡蠣（カキ）を使った“カキの土手鍋”をご用意しました。冬の定番“魚民ちゃんこ鍋”は、“味噌”と“塩”の2つの味からお選びいただけます。

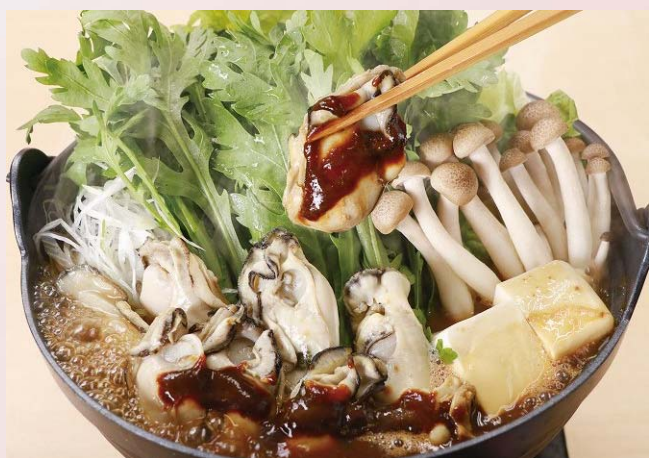
■冬野菜たっぷり山盛り 魚民ちゃんこ鍋

1人前 1,480円（税込1,628円）1人前で
2～3人でお楽しみいただけます。

冬の味覚が山盛りです。



写真は全て2人前です。



■【広島県産】カキの土手鍋

1人前 880円（税込968円）



■明太とろろもつ鍋

1人前 1,280円（税込1,408円）

■日本酒にぴったり！

四代目弥平の赤魚干し

／ ■四代目弥平のあじの開き

各 680円（税込748円）



お得に“季節”を味わう。あったか鍋！【白木屋・笑笑】

「白木屋」「笑笑」では、“三元豚と たっぶり水菜の 月見すきしゃぶ鍋(うどん付き)” と、タイの定番料理の“ガパオライス”をラインナップ。また、「国産食材を食べて日本を元気に」をテーマに、広島県産のカキを使った“牡蠣と きのこの どて焼チーズ(バケット付き)”や “牡蠣フライ”、“旨辛！牡蠣と豚肉の麻辣火鍋(メのラーメン付き)” など、心に染みる季節メニューの販売を開始します。

■三元豚と たっぶり水菜の 月見すきしゃぶ鍋

1人前 880円 (税込 968円)



写真は1人前です。



■ガパオライス

598円 (税込 658円)



■【広島県産】牡蠣と きのこの どて焼チーズ

(バケット付き) 688円 (税込 757円)



■【広島県産】牡蠣フライ

498円 (税込 548円)



■旨辛!牡蠣と豚肉の麻辣火鍋(メのラーメン付き)

1人前 880円 (税込 968円)



写真は2人前です。

寒い冬にはあったかい鍋！【千年の宴・福福屋・竹取酒物語など】

千年の宴・福福屋・竹取酒物語では、宮崎県産の“寒鰯”を使った“寒鰯の御造り”や“寒鰯の利休和え”を販売するほか、コクがあってクリーミーな“たら白子の塩炙りぼん酢”、からだが温まる牡蛎・鱈・海老・白子などの“濃厚 海鮮味噌鍋”、小辛・中辛・大辛の中から“辛さが選べる鶏と豚のキムチ鍋”などをご用意しました。

■【宮崎県産】寒鰯の御造り

690 円（税込 759 円）



■【宮崎県産】寒鰯の利休和え

490 円（税込 539 円）



■たら白子の塩炙りぼん酢

490 円（税込 539 円）



■濃厚 海鮮味噌鍋

1 人前 880 円（税込 968 円）



ご注文は 2 人前から承ります。写真は 2 人前です。

■辛さが選べる鶏と豚のキムチ鍋

1 人前 880 円（税込 968 円）



ご注文は 2 人前から承ります。写真は 2 人前です。

■生湯葉と豚肉の豆乳しゃぶしゃぶ

1 人前 980 円（税込 1,078 円）



写真は 1 人前です。

うまい“地どり”と“旬の寒鰯”【山内農場・丹波黒どり農場・かば屋・くろ〇】

一部の店舗では、“地どり”に代えて“国産銘柄どり”でご提供しています。

商品開発者渾身の“地どり”を使った“濃厚胡麻坦々鍋”がついに完成！胡麻、ラー油のコクと風味が絶妙です。また、宮崎県産の“旬の寒鰯”をお刺身・握り・ちゃんこ鍋でご用意しました。

■地どりささみフライ～チーズソース添え～ 580 円（税込 638 円）



■地どり手羽ともも肉の濃厚胡麻坦々鍋 1 人前 880 円（税込 968 円）



ご注文は 2 人前から承ります。写真は 2 人前です。

【宮崎県産】寒鰯メニュー

■寒鰯の刺身

5 貫 680 円（税込 748 円）

10 貫 1,280 円（税込 1,408 円）

15 貫 1,880 円（税込 2,068 円）

寒鰯のお刺身は“炙り”に変更できます。



写真は 15 貫盛りです。

■寒鰯の塩炙り握り

580 円（税込 638 円）



■寒鰯と地どりささみの柚子塩ちゃんこ鍋

1 人前 880 円（税込 968 円）



ご注文は 2 人前から承ります。写真は 2 人前です。

銀次・魚萬の美味しい冬！【目利きの銀次・横濱魚萬・濱焼北海道魚萬】

旬の海の食材を存分に味わえるのが“目利きの銀次”と“魚萬”です。全国のおいしい食材を良いとこ取りで、お客様にご提供します。冬はやっぱりあったまる鍋がおすすめ。食材の旨みを引き出す出汁にも注目です。

■ 銀次の漁師屋 海鮮寄せ鍋

1 人前 880 円 (税込 968 円)



写真は 2 人前です。

■ 【宮崎県産】寒鰯豪快盛り (12 貫)

1,650 円 (税込 1,815 円)

■ 寒鰯刺し (5 貫) 698 円 (税込 768 円)



写真は 12 貫盛りです。

■ 牡蠣とニラの濃厚味噌鍋

1 人前 880 円 (税込 968 円)



写真は 1 人前です。

■ 鱈ちり鍋

1 人前 880 円 (税込 968 円)



写真は 1 人前です。

販売期間：令和 2 年 12 月 3 日から令和 3 年 3 月 3 日

販売店舗：全国の(株)モンテローザグループの各店舗

※季節限定のおすすめメニューは上記以外にも沢山ございます。

詳しくは、令和 2 年 12 月 3 日に当社ホームページに掲載
しますので、そちらをご覧ください。

※ブランドごとに販売するメニュー、器・盛付けが多少異なります。