

「千年の宴」の宴会コース料理の野菜をすべて「国産野菜」で提供

「白木屋」「魚民」「笑笑」などを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、春（平成 26 年 4 月）のメニュー変更から全国の「千年の宴」約 250 店舗で、宴会コース料理に使用するすべての野菜を「国産野菜」で提供いたします。

従来から生鮮品については国産野菜を使用しておりましたが、今回の宴会コース料理では加工品も含め、すべて国産野菜にこだわりました。例えば、宴会コース料理の「水菜と十八穀の湯葉サラダ」や「しらすと仕込み豆腐のサラダ」に使用する大根サラダ・水菜・グリーンカール・プチトマトなどの生野菜は、すべて国内で生産された新鮮な野菜を使用しています。また、「揚物二種盛り合せ」のポテトフライは北海道産の馬鈴薯（ジャガイモ）を使用するほか、「海鮮豆乳鍋」の具材や薬味には京野菜の九条ねぎを使用しています。

さらに、「湯葉」は滋賀県産大豆を使用、毎日店舗で仕込む「店仕込み豆腐」や「海鮮豆乳鍋」の豆乳には、主として長野県の限られた地域で栽培される希少品種の大豆「ナカセンナリ」を使用するなど、産地にもこだわっています。

株式会社モンテローザは、経営理念である「人々の健康、楽しさ、快適さに貢献する」をモットーに、食の「安全」「安心」「良質」にこだわり、常にお客様のご要望にお応えできるよう商品とサービスの向上に努めてまいります。

【ご宴会プランの概要】

- ① やすらぎコース（選べる蒸籠(せいろ)蒸しと厳選御造りのコース)【7品】 2,300円(飲み放題付3,500円)
先付け、水菜と十八穀の湯葉サラダ、御造り四種盛り合せ、つくね串炙り焼、揚物二種盛り合せ
【チョイス】もち豚蒸籠(せいろ)蒸し、または海鮮蒸籠(せいろ)蒸し、鶏五目ごはん
- ② ゆうらぎコース（豪華刺身の盛り合せコース)【8品】 2,900円(飲み放題付4,100円)
先付け、新鮮野菜盛り(魚味噌添え)、御造り七種盛り合せ、≪国産鶏使用≫鶏もも串炙り焼、揚物三種盛り合せ、豆腐しゅうまい、濃厚つけ麺、デザート
- ③ きらめきコース（湯葉と店仕込み豆腐を堪能できるコース)【8品】 3,300円(飲み放題付4,500円)
先付け、しらすと仕込み豆腐のサラダ、とろ湯葉と海鮮御造りの盛り合せ、生麩田楽、湯葉海老真丈の天婦羅
【チョイス】海鮮豆乳鍋、またはあんかけ湯葉豆腐、変わり寿司二種盛り、デザート
- ④ くつろぎコース（京風懐石プラン)【8品】 3,800円(飲み放題付5,000円)
【前菜】三種盛り、【酢物】九条葱と海鮮の胡麻酢和え、【向付】御造り盛り合せ、【焼物】生麩田楽
【揚物】飛龍頭と豆腐の揚げ出し、【陶板焼】馬刺しステーキ、【お食事】握り寿司、【甘味】葛餅
- ⑤ ことぶきコース（2名様～3名様限定コース)【7品】 2,300円(飲み放題付3,500円)
先付け、水菜と十八穀の湯葉サラダ、御造り四種盛り合せ、≪国産鶏使用≫手羽つくね、揚物二種盛り合せ、【チョイス】炊き餃子、または蒸し物三種、海老塩焼きそば

◆表示価格は料理お一人様分の料金、全て税込表示です。

◆「千年の宴」のメニューの詳細は[こちら](#)からご覧ください。



以上