

## 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3年3月4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3年3月4日から、全国の当社グループの店舗で“春のおすすめメニュー”を販売します。

### 春の訪れを告げる桜鯛と旬野菜【魚民】

産卵期の春に、綺麗に色づく真鯛は通称“桜鯛（さくらだい）”と呼ばれます。お刺身はもちろん、「桜鯛のしゃぶしゃぶ」は、鯛のうまみを存分に味わっていただくため“鯛出汁”でお召上がりいただけます。旬野菜メニューでは、新玉ねぎとアスパラガスを用意しました。新玉ねぎの“甘み”が感じられる「新玉ねぎの肉巻き」は、シンプルながら絶品です。



■こだわり鯛出汁で食べる 桜鯛のしゃぶしゃぶ  
1人前 980円（税込 1,078円）



■桜鯛刺し  
598円（税込 658円）



■新玉ねぎの肉巻  
498円（税込 548円）



■アスパラガスのミラノ風  
498円（税込 548円）





## 藁焼き鰹を堪能！【白木屋・笑笑】

「白木屋」「笑笑」では、春の定番！素材の味が楽しめる“藁焼き鰹”を提供します。シンプルに“塩たたき”をご注文いただくのもよし、ご飯の上に“塩たたき”をのせて食べる「藁焼き鰹の塩たたき丼」をご注文いただくもよしです。「塩たたき丼」には“お茶漬け出汁”が付きますので、お茶漬けにしてサラサラッとメの一品としても最適です。また、旬の鰹を千葉の房総半島の郷土料理“サンガ焼き”風に仕上げた「鰹のサンガ焼き」も、おすすめしたい一品です。

白木屋・笑笑で“岡部さん家メニュー”として提供するの「豚平焼」です。たっぷりのキャベツとふわふわの玉子に、相性抜群。マヨネーズとソースで食べる、子供も大人も楽しめる人気のメニューです。



### ■ 藁焼き鰹の塩たたき

5貫 598円（税込658円）

10貫 1,156円（税込1,272円）

15貫 1,694円（税込1,864円）

※15貫の場合、5貫を注文するより110円（税込）もお得。



### ■ 鰹のサンガ焼き

398円（税込438円）



### ■ 藁焼き鰹の塩たたき丼

お茶漬け出汁付

598円（税込658円）



### ■ 岡部さん家のキャベツたっぷり豚平焼

398円（税込438円）



## 春の旬の素材を贅沢に！【千年の宴・福福屋・竹取酒物語など】

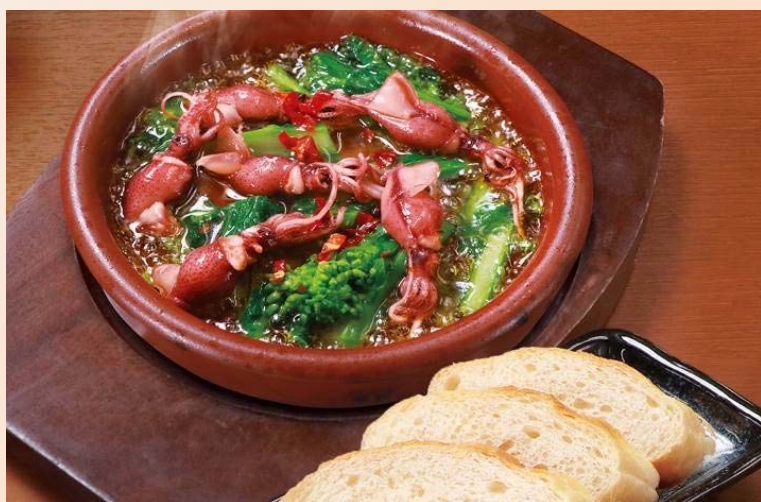
千年の宴・福福屋・竹取酒物語では、旬の桜鯛（真鯛）・ホタルイカ・菜花を使った創作料理を提供します。たたきにして、うまみを凝縮させた桜鯛は絶品です。味のアクセントに赤紫蘇を添え、味も見た目にも春らしさを加えました。ホタルイカと菜花を贅沢に味わえるメニューとして、“アヒージョ”と“天ぷら”もご用意しました。いづれも豊かで見た目にも美しい、春の到来が感じられる料理に仕上がりましたので、是非ともご賞味ください。



■ 桜鯛のたたき ～赤紫蘇ぼん酢～  
580 円（税込 638 円）



■ 桜鯛の御造り二種（刺身・たたき）  
880 円（税込 968 円）



■ 季節のアヒージョ（ホタルイカ・菜花）  
バケット付  
680 円（税込 748 円）

■ 春の三種天ぷら  
（桜鯛・ホタルイカ・菜花）  
580 円（税込 638 円）





## うまい“地どり”と“旬の桜鯛”【山内農場・丹波黒どり農場・かば屋・くろ〇】

山内農場では、“地どりメニュー(※)”をさらに充実させました。適度な歯ごたえの中にもジューツと鶏肉の脂の旨みを感じられる「せせりの唐揚げ」や「むね肉の味噌カツ」など、お酒がすすむこと間違いなしです。また、「ささみの天ぷら」や「レバテキ」など、それぞれの部位の良さを引き出す工夫をしたメニューをラインナップしました。旬の桜鯛（真鯛）は、三つの味が楽しめる“三種盛り”をご用意しましたので、ぜひご賞味ください。

(※) 一部の店舗では、“地どり”に代えて“国産銘柄どり”で提供しています。

# 地 ど り ニ 味



■ 地どりせせりの唐揚げ 480 円  
～柚子胡椒マヨ添え～ (税込 528 円)



■ 地どりささみの天ぷら 480 円  
～梅しそ・海苔みそ～ (税込 528 円)



■ とろ〜り玉子の地どリモつ煮 480 円  
(税込 528 円)



■ 地どりレバテキ 480 円  
～ねぎ塩だれ～ (税込 528 円)



■ 地どりむね肉の味噌カツ  
680 円 (税込 748 円)

(※)一部の店舗では、“地どり”に代えて“国産銘柄どり”で提供しています。

■ 桜鯛の刺身〜三種盛り〜  
980 円 (税込 1,078 円)

塩炙り

すだちぼん酢

胡麻だれ





## 旬の海の食材を満喫！【目利きの銀次・横濱魚萬・濱焼北海道魚萬】

旬の海の幸を存分に味わえるのが「目利きの銀次」と「魚萬」です。全国各地の漁港で水揚げされる旬の美味しい魚介類を良いとこ取りして、お客様のもとにお届けしています。“春のおすすめ”では、“桜鯛（真鯛）”や“鰹（かつお）”、“桜海老”に“しらす”などをご提供します。



■ 桜鯛と鰹の二種盛り  
1,180 円（税込 1,298 円）



■ 鰹の石焼出汁茶漬け  
498 円（税込 548 円）



■ 桜海老としらすの漁師めし（ゆかり付）  
678 円（税込 746 円）



■ 桜海老と玉葱のかき揚げ  
398 円（税込 438 円）

販売期間：令和3年3月4日から令和3年6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3年3月4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。