

令和3年11月2日から、「海鮮肉酒場 キタノイチバ」の グランドメニューが新しくなります！

「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11月2日（※1）から、「海鮮肉酒場 キタノイチバ」（全国に約40店舗）のグランドメニューをリニューアルし、新メニューの販売を開始します。「キタノイチバ」は、お刺身などの海鮮料理をはじめ、食べ応えのある名物の肉料理など、お酒と一緒に楽しめる本格料理を多数取り揃えた居酒屋です。また、生ビールやサワーなどの定番の人気のお酒が、とってもしずナブルに楽しめるのも特徴のひとつです。今回は、会社の同僚や友人との飲み会、家族との食事など、どんなシチュエーションにもフィットする新メニューを取り揃えましたので、その中から一部のメニューをご紹介します。

（※1）グランドメニューの変更は11月2日～11月12日の期間で行います。店ごとに変更日が異なります。詳しくは、ご利用予定の店舗に直接お問い合わせください。

～ 名物“皇帝ザンギ” タレがリニューアル！さらに美味しくなりました！ ～



・3種のタレ（おろしぼん酢・コブドレ・コチュマヨ）

■名物！旨唐揚げ 菜・彩・鶏の皇帝ザンギ

999円（税込1,099円）

「キタノイチバ」の看板商品の“皇帝ザンギ”。岩手県の“菜・彩・鶏”の「もも肉」を使用し、あっさりとした味わいの中にも旨味が感じられ、ジューシーで肉質も柔らかいのが特徴です。

今回は、お酒のつまみとしても、夕飯のおかずとしても、どちらでもお楽しみいただけるザンギに合うスパイスの効いた“タレ”をご用意しました。

～刺身の特得盛りに“ぶり”が登場！～



■ぶり刺身の特得盛り(15カン)
1,398円(税込1,538円)

脂ののった“ぶり”のお刺身がお得な盛り合せになって新登場しました。15カン盛りは見た目にも迫力満点で、みんなでお得にシェアするのにおすすめです。

ご注文は4カン、7カン、10カン、15カンの盛り合せのご注文が可能です。

～色々な味が楽しめるクリスピーチキン！～



■UFOチキン

8本：1,280円(税込1,408円)

12本：1,880円(税込2,068円)

UFOを連想させる丸型鍋の真ん中にチーズを、周りにはクリスピーチキンを並べ、とろ～り溶け出したチーズを絡めていただく“韓国スタイル”でお召し上がりください。チーズフォンデュ感覚が楽しく、味も最高！5種類の味付けの中から、好みの味をチョイスしてお楽しみください。

・選べるフレーバー

チーズ・ヤンミョム・ハニーバター風味・トマト・ブラックガーリック

～コブドレが決め手の焼きサラダ～



■ 焼白菜とコンビーフの COBB サラダ

598 円 (税込 658 円)

白菜とコンビーフの熱々サラダ。
香ばしく焼き上げた白菜のみずみずしさとコンビーフの程よい塩気が絶妙に合う一品です。スパイスの効いた COBB (コブ) ドレッシングは焼き料理との相性も抜群です。半熟玉子と一緒に お召し上がりください。

～海鮮石焼丼が新登場！～



■ 海鮮石焼丼

880 円 (税込 968 円)

めの石焼飯シリーズに“海鮮丼”が新たに加わりました。8 種類の魚介をのせた海鮮丼を熱々でお召し上がりください。ふわっと香るバターが、食欲をそそる一品です。その他にも、“キタノイチバ特製ビビンバ”“牛ステーキのガーリック石焼きライス”など、当店自慢の熱々石焼飯をご用意しています。

上記以外にも“新メニュー”を多数取り揃えていますので、この機会に是非、お近くの当社店舗をご利用ください。