



九州調理 かば屋



令和4年4月12日
株式会社モンテローザ
(本社 東京都武蔵野市中町一丁目17番3号)

山内農場・丹波黒どり農場・かば屋・くろ〇で 令和4年4月12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」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4年4月12日（※1）から、全国の「山内農場」「丹波黒どり農場」「かば屋」「くろ〇」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。看板商品の“地どり”（※2）をつかったメニューや刺身メニューを拡充させて、飽きのこないバリエーション豊かなメニューです。その中から、新しくラインナップされたメニューの一部をご紹介します。

（※1）グランドメニューの変更は4月12日～4月23日の期間で行います。店ごとに変更日が異なります。

（※2）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。



■ 地どりもも炙り叩きのニラ醤油
750円（税込825円）

炙った地どりの香ばしさとニラの風味が抜群の相性！
お酒がすすむ一品です。



■ 地どりとほうれん草のビスマルク風農場流ピザ
780円（税込858円）

味のベースはオーロラソース、玉子をのせてビスマルク風に仕上げました。



■ 地どり手羽焼(旨塩・たれ・甘だれペッパー)
各480円（税込528円）

“たれ”と“甘だれペッパー”が新たに仲間入り。三種の味から好きなものをお選びください。



■ 地どりのねぎ間串(たれ・塩)
各2本 450円（税込495円）

一部の店舗では“地どり”を使用しておりません。

お刺身メニューが増えました！



■ 刺身四種 盛り合せ
1,580 円 (税込 1,738 円)



■ 九州産 カンパチの刺身
650 円 (税込 715 円)



■ まぐろ刺し 580 円 (税込 638 円)



■ 九州産 炙り塩カンパチ
650 円 (税込 715 円)

九州の自然豊かな海で育った身の引き締まったカンパチです。

他にも、“炙りたこ刺し”や“炙りメ鯖”をご用意しています。



■ 黒豚バラのスタミナ味噌炒め
880 円 (税込 968 円)

熱々の鉄板と香ばしい味噌の香りが食欲をかきたててくれる逸品。ピリ辛味噌が、黒豚バラとよく絡み、お酒だけでなく、ご飯にも合います。



■ 黒豚のニラ巻たれ卵黄
580 円 (税込 638 円)

黒豚のニラ巻を焼き上げ、甘辛のタレで味付けました。濃い味付けがまろやかにするように、卵黄を溶いてお召し上がりください。



■ 農場流!! 黒豚とんこつラーメン
850 円 (税込 935 円)

豚骨ラーメンに黒豚の甘辛煮のをせました。濃厚な豚骨スープと卵黄が絶妙に絡み合います。締め一杯にぜひどうぞ。