



令和 4 年 4 月 19 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)

令和 4 年 4 月 19 日から「目利きの銀次」「横濱魚萬」 「濱焼北海道魚萬」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 19 日（※）から、全国の「目利きの銀次（181 店舗）」「横濱魚萬」「濱焼北海道魚萬」（28 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。

（※）グランドメニューの変更は 4 月 19 日～30 日の期間で行います。店舗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。



濱焼スタイル（卓上焼き）で、海鮮料理を豪快に楽しめる「目利きの銀次」「横濱魚萬（うおまん）」「濱焼北海道魚萬」の“濱焼メニュー”や“刺身料理”など、さらに美味しくなったりリニューアルメニュー、新メニューをお知らせします。

【濱焼の定番は貝！とにかく“貝”が旨い！】

当店人気の“貝”をお得に楽しめる「濱焼盛り合せ」がおすすめ！帆立・活白はまぐり（本美之主貝〔ほんびのすがい〕）と、定番メニューの“赤海老”・“いかの漬け焼”・“子持ちししゃも”がセットになったお得な盛り合せです！卓上のコンロで焼いて（卓上焼き）お召し上がりいただきます。

■ 銀次名物！濱焼盛り合せ

1,988 円（税込 2,187 円）

帆立・活白はまぐり 2ヶ、赤海老・子持ちししゃも 2尾



貝の美味しい焼き方

※やけどには十分注意してください。

活 さざえの美味しい焼き方

- 1 網にのせ、火をつけます。
※殻が飛び跳ねる場合があるので注意してください。
- 2 さざえから美味しい出汁が出てきます。この出汁が沸いてきたら食べごろです。
- 3 お好みで漬だれをかけてお召し上がりください。



活 白はまぐりの美味しい焼き方

- 本美之主貝（ほんびのすがい）**
- 1 網にのせ、火をつけます。
※殻が飛び跳ねる場合があるので注意してください。
 - 2 口が1cm位開いてきたらトングを使って裏に返します。
※殻が熱くなっていますので十分注意してください。
 - 3 更に口が開いてきたらトングとハサミを使って完全に開きます。
 - 4 白はまぐりから美味しい出汁が出てきます。この出汁が沸いて身がふくらんできたら身を裏返します。
 - 5 再度出汁が沸いてきたらお皿に移します。
※出汁をなるべくこぼさないようにするのが美味しく召し上がるコツです。
 - 6 お好みで漬だれをかけてお召し上がりください。



帆立の美味しい焼き方

- 1 網にのせ、火をつけます。
※殻が飛び跳ねる場合があるので注意してください。
- 2 帆立から美味しい出汁が出てきます。この出汁が沸いてきたら身を裏返します。
- 3 再度出汁が沸いてきたらお皿に移します。
- 4 ハサミで食べやすい大きさに切り、お好みで漬だれをかけてお召し上がりください。



【どれを頼めば… 迷ったら断然コレ！】

当店名物のお刺身と言え、**「刺身豪快男盛り！」**新鮮な魚介をコレでもかと目一杯に盛り込みました！

もはや定番！刺身豪快男盛り！

1,580 円（税込 1,738 円）



刺身得盛り 998 円（税込 1,098 円）

6 種類のお刺身がのってこのお値段！独り占めするもよし、仲間とシェアするもよしのお値打ちメニューだから、迷わず安心して頼めます。

【目利きの銀次・魚萬 と言えば!?お刺身!】

まぐろを堪能できる「鮪尽くし!」をご用意しています。
味も量も文句なし! お刺身好きも満足の一品です。

■三種の鮪尽くし 798 円 (税込 878 円)



【鯨 (クジラ) が登場!】

■鯨刺し三種盛り (赤身・ベーコン・さえずり)

988 円 (税込 1,087 円)



■鯨さえずり (鯨タン) 刺し



■鯨ベーコン



■鯨刺し

各 598 円 (税込 658 円)

【噂の“豪快!!いか天番長”と、新商品の“いか天 磯辺総長”に注目！！】

“いか天番長”を超えるのか？「目利きの銀次」「魚萬」が激推し（ゲキオシ）する一品！！



■豪快!!いか天番長

888 円（税込 977 円）

■いか天磯辺総長

888 円（税込 977 円）

【豪快海鮮丼をテイクアウトだ！ご飯の大盛はプラス 45 円（税込 49 円）】

・目利きの銀次、魚萬で人気の海鮮丼が、自宅で楽しめる！！

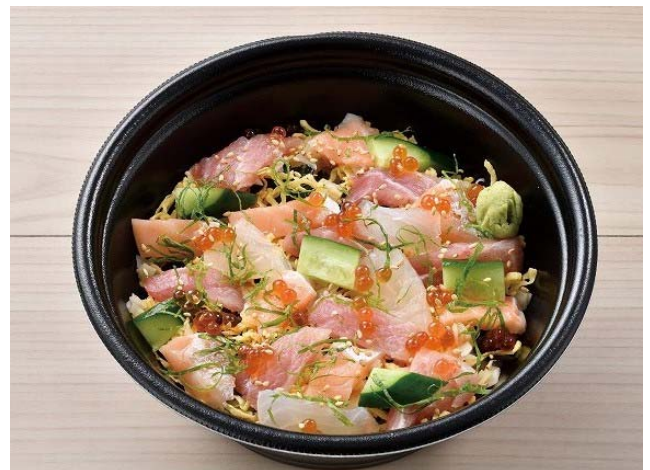
〔TAKE OUT MENU〕 ・下記商品の税込金額は、消費税率 8%で記載しています。

■北海三種丼

1,358 円（税込 1,467 円）

■バラチラシ

788 円（税込 852 円）





■ **海鮮七種丼**
987 円 (税込 1,066 円)



■ **海鮮五種丼**
887 円 (税込 958 円)



■ **海鮮三種丼**
687 円 (税込 742 円)



■ **赤鉄火丼 / 白鉄火丼**
各 588 円 (税込 636 円)

■ **まぐろたたきの赤鉄火丼 / まぐろたたきの白鉄火丼**
各 588 円 (税込 636 円)



■ **まぐろハラモとまぐろたたきたくあん丼 / まぐろハラモとろろ丼 / まぐろ四色丼**
各 687 円 (税込 742 円)



■ **とろサーモンいくら親子丼 / 漬け真鯛としらすの漁師丼**
各 788 円 (税込 852 円)



■ **いくらとろサーモンまぐろたたき丼**
887 円 (税込 958 円)

目利きの銀次・横濱魚萬・濱焼北海道魚萬は、全国各地の漁港で水揚げされた鮮魚のお刺身や、海の幸を“濱焼スタイル”でお楽しみいただけるのが特徴です。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、お近くの店舗をご利用ください。