

白木屋・笑笑・魚民・山内農場・千年の宴・目利きの銀次などで、 季節限定のおすすめメニュー販売のお知らせ

「白木屋」「魚民」「笑笑」「目利きの銀次」などを全国に展開する株式会社モンテローザ（本社：東京都杉並区、代表取締役：大神輝博）は、全国の当社グループ店舗で“季節限定のおすすめメニュー”の販売を開始しました。広島県産牡蠣（かき）や寒鰯（かんぶり）、寒鰯（かんざわら）など、旬の食材を使った“お刺身”やオリジナルの“鍋料理”などを用意して、お客様のご来店をお待ちしております。

“広島県産牡蠣”を使った鍋・大判チャーシューの背徳鍋！！【白木屋・笑笑】

■ 広島県産牡蠣入り豚キムチゲ

1人前 898円（税込 988円）

広島県産牡蠣が入ったキムチゲ。牡蠣の旨みと豚肉・キムチの相性抜群です！野菜もたっぷり摂れてヘルシー！



写真は2人前です

■ 大判チャーシューと背脂のまっしまし!!鍋

1人前 898円（税込 988円）

“牛もつ”と“大判チャーシュー”と“背脂”が、もりもりのった背徳の鍋をお楽しみください。お好みで大判チャーシューやメのラーメンを追加できちゃいます！盛りすぎに注意！！



写真は2人前です

旬の“寒鰯（かんざわら）”や“青森県産わかさぎ”。魚民担当『上ちゃん』渾身の3種の鍋（白湯鍋・黒醤油鍋・旨辛赤鍋）【魚民】



- 寒鰯の炙り刺し
 (8貫) 1,098円 (税込 1,208円)
 (4貫) 598円 (税込 658円)

身が締まって脂が乗った冬の「寒鰯（かんざわら）」もまた格別です。奥深い味わいをお楽しみください。

- 二種のカニ入り海鮮旨辛赤鍋
 1人前 1,398円 (税込 1,538円)

魚民のメニュー開発担当者が、色（白・黒・赤）をテーマに開発した渾身のオリジナル鍋をご堪能ください。



写真は2人前です

- 牛・豚・鶏 肉3種の黒醤油鍋
 1人前 998円 (税込 1,098円)

- 若鶏の濃厚鶏白湯鍋
 1人前 898円 (税込 988円)



- わかさぎの天ぷら～山椒塩添え～
 498円 (税込 548円)

青森県産の旬の“わかさぎ”を天ぷらで提供します。山椒塩が素材の美味しさをさらに引き立たせてくれます。おつまみにピッタリの一品です。



写真は2人前です



写真は2人前です

九州各地の郷土の味をアレンジ。九州味めぐり!!【山内農場・くろ〇・かば屋】



ご注文は2人前から承ります 写真は2人前です

1人前 1,198円 (税込 1,318円)

「宮崎ゴールドかんぱち」は、宮崎の潮流の速い豊かな海で、生産者の情熱により生まれたブランドカンパチです。程良い脂と、さっぱりとした甘味、しっかりした食感が特徴です。



ご注文は2人前から承ります 写真は2人前です

■骨付地どり と つくねの水炊き 1人前 1,198円 (税込 1,318円)

福岡県で有名な“水炊き”。
“地どり”と“濃厚鶏白湯スープ”を使って、農場流に贅沢にアレンジしています。

※ “地どり”を取扱っていない店舗が一部ございます(国産鶏を使用)。
詳しくは、ご利用予定店舗にお問い合わせください。

■地どり入りつくね焼

598円 (税込 658円)

鹿児島と言えば鶏料理。“地どり入り”で肉にうれしい仕上がりで、しっかりと食感が楽しめる“つくね”です。



■農場流!! 薄切牛レモンステーキ

798円 (税込 878円)

レモンの爽やかな香りと酸味で、さっぱり美味しくお召し上がりいただけます。

■エビ南蛮

598円 (税込 658円)

宮崎県の名物の“チキン南蛮”ならぬ、“エビ南蛮”。
これは文句なしに間違いない一品!!



旬の“牡蠣”“白子”を使った贅沢な冬メニュー【千年の宴・福福屋・月の宴など】



■ 炙り白子ぽん酢～旬白菜と香り春菊～ 598 円（税込 658 円）

旬の「白子」の表面を少し炙って香ばしさを加えることで、味わいがさらに深まります。旬菜の「白菜」と「春菊」の食感と共に、ぽん酢でさっぱりとお召し上がりください。

■ 白子の醤油麹バターホイル焼 598 円（税込 658 円）

白子に火を入れることで素材の旨みを引き出します。醤油麹の風味と、バターのコクが、さらに白子の旨みを引き立たせてくれる贅沢な逸品です。

【広島県産牡蠣使用】

当店の牡蠣は「蒸し牡蠣」を使用しています。

■ 牡蠣のオイル漬け 498 円（税込 548 円）

シンプルに素材そのものを楽しむことができる“牡蠣のオイル漬け”。焼き上げたバケットにのせてお召し上がりください。



■ 牡蠣と旬菜の天ぷら 698 円（税込 768 円）

“春菊”と“れんこん”“ごぼう”の旬菜と、“牡蠣”を天ぷらでお召し上がりください。



冬の味覚！“寒鰯”や“甘海老”の刺身と、海鮮屋のちゃんこ!!【目利きの銀次】



■ もりもり甘海老
598 円 (税込 658 円)



■ 甘海老の唐揚げ
398 円 (税込 438 円)



■ 薬味たっぷり寒鰯ユッケ
498 円 (税込 548 円)

旬の“寒鰯”をユッケに仕上げました。
たっぷりの薬味と卵を絡めてお召し上がりください。



■ 寒鰯刺し
(8 貫) 1,098 円 (税込 1,208 円)
(4 貫) 598 円 (税込 658 円)



写真は2人前です

■海鮮屋がつくる選べる出汁の具沢山ちゃんこ
1人前 1,498円 (税込 1,648円)

海鮮屋ならではの具材が自慢です。

出汁は、以下の3種類の中からお選びいただけます。

「塩バター」「味噌」「柚子香る醤油」



■広島県産 大粒牡蠣フライ
2ヶ 498円 (税込 548円)
5ヶ 998円 (税込 1,098円)

広島県産の大粒の牡蠣を用意しました。

大粒なので衣の中はジューシーに揚げあがります。
揚げたてホクホクの大粒の牡蠣をお楽しみください。

販売期間：令和4年11月23日から令和5年2月28日まで

販売店舗：全国の(株)モンテローザグループの各店舗

※おすすめメニューは上記以外にもございます。詳しくは、当社ホームページの各業態のページに掲載しますのでそちらをご覧ください。また、ブランドごとに販売するメニューや食材、器・盛付けが多少異なります。