

白木屋・魚民・笑笑・山内農場・千年の宴などで、 期間限定「春のおすすめメニュー」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、平成 31 年 3 月 5 日から平成 31 年 6 月 3 日までの約 3 ヶ月間、全国の当社グループの店舗で、季節のおすすめメニューを期間限定で販売します。

また、同期間中、白鶴酒造が独自開発したスパークリングの日本酒「白鶴 淡雪(あわゆき)スパークリング(300ml)」と、特別にご用意したお酒に合うメニュー(1品※)を、お得なセット価格で販売します。(セットでご注文の場合は 30% 割引になります)「白鶴 淡雪」は、お米のすっきりとした甘味とさわやかな酸味が特徴で日本酒が苦手な方でも楽しめるお酒です。



※【魚民・目利きの銀次・山内農場・千年の宴の特別メニュー】
あわび入り貝四種のあわびの肝醤油バター焼

旬の食材！「初鰹」「国産アスパラ」！【白木屋】

■ 静岡県焼津港水揚げ 初鰹の厚切り塩たたき (680 円)

◆ 表示価格は、すべて税別です。

旬の初鰹を炙って温かい状態で提供します!! 厚切りで食べ応えも十分です!

■ 茹であげアスパラ&マッシュポテト アンチョビソース (580 円)

今が旬の“国産アスパラ”をシンプルに茹であげました。アスパラの特徴的な食感と自然の甘みをお楽しみください。アクセントに“アンチョビソース”をつけると、さらに美味しくお召し上がりいただけます。マッシュポテトを添えて、春らしい一品です。



静岡県焼津港水揚げ
初鰹の厚切り塩たたき



茹であげアスパラ&マッシュポテト
アンチョビソース

旬野菜とチーズ！【笑笑】

■ 彩り野菜のチーズタッカルビ (698 円)

旬の彩り野菜とトッポギが入った、今話題！みんな大好き“チーズタッカルビ”を 笑笑流にアレンジ！

■ 彩り野菜とベーコンの濃厚チーズソースがけ (598 円)

厚切りのベーコンと彩り鮮やかな野菜に、濃厚なチーズソースを贅沢にかけて食べる！チーズラバーも、おもわず歓喜する一品です。



彩り野菜のチーズタッカルビ



彩り野菜とベーコンの濃厚チーズソースがけ

旬の「初鯉づくし」【魚民】

■三種の味でご賞味ください！厚切り！

初がつおのたたき（各 648 円）

厚切りの旬の初鯉のたたきを、特製のたれでお召し上がりください！

さっぱりとした「徳島すだち果汁のぼん酢」、やみつきになりそうな「ねぎ塩ごま油」、ピリリと辛い「韓国風だれ」の三種類から、いずれかを選んでご注文ください。



「徳島すだち果汁のぼん酢」



「韓国風だれ」

■漁師風漬けがつおの石焼きごはん（598 円）

“石焼きごはん”としてそのままでも、出汁を注いで“茶漬け”でも、二度美味しい、♫の一品に最高の“石焼きごはん”なんです。



「ねぎ塩ごま油」

漁師風漬けがつおの石焼きごはん

れんこだい

長崎県産の連子鯛、愛媛県産の真鯛の「鯛まつり!!」

【横濱魚萬・濱焼北海道魚萬・目利きの銀次 （横濱魚萬の均一価格店舗を含む）】

■鯛刺し三味（ざんまい）（598 円）

大根おろしと柚子とを和えた「みぞれおろし」、漬けだれをからめサツと炙った「焦がし醤油刺し」、塩昆布と針生姜で和えた「塩昆布和え」で真鯛を堪能できます。まさに鯛三味！



鯛刺し三味（ざんまい）

■鯛ワタ塩辛と鯛のアボカドチーズ焼（698 円）

アボカドに“高級珍味の鯛わた塩辛”と“鯛の身”と“モッツアレラ入りチーズ”をのせて焼き上げた逸品です！ガーリックトーストに、このアボカドチーズをのせてお召し上がりください！



鯛ワタ塩辛と鯛のアボカドチーズ焼

◆表示価格は、すべて税別です。

◆表示価格は、すべて税別です。

九州産 桜鯛 【山内農場・丹波黒どり農場・かば屋・くろ〇、ほか】

■ 桜鯛の炙り三味（ざんまい）刺し

（780円）

刺身で、ごま味噌和えで、梅肉のせで、三種類のそれぞれの旨い食べ方で、九州産の「桜鯛」を満喫できる、とっても欲張りな鯛のお刺身です！

桜鯛の炙り三味（ざんまい）刺し



■ 桜鯛 と 生めかぶ の旨出汁しゃぶしゃぶ

（ご注文は2人前から1人前780円）

出汁にしゃぶしゃぶとくぐらせた“桜鯛”をさっぱりと“塩”で召し上がっていただくスタイルが、当店流です。シャキッと食感の良い“旬のめかぶ”とともに、どうぞお召し上がりください。

桜鯛と生めかぶの旨出汁しゃぶしゃぶ



鹿児島県産「初鯉」と九州産「筍」

【千年の宴・月の宴・竹取酒物語・福福屋、ほか】

■ 厚切り初鯉！御造りと蕁焼き塩タタキの二種盛り（790円）

サッパリとしたみずみずしい味わいの“初鯉の御造り”と、オーダーが入ってから“蕁焼（わらやき）”にした“塩タタキ”の盛り合せです。

■ 飛騨高山名物 筍と国産牛カルビの朴葉（ほうば）焼（880円）

旬の筍と国産の牛カルビに味噌をのせ焼いて食す 飛騨高山名物の「朴葉焼」に仕立てました。

筍と国産牛カルビの朴葉焼



厚切り初鯉！

御造りと蕁焼き塩タタキの二種盛り

- ◆ 期間限定の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・盛付けは異なります。