



令和 2 年 4 月 7 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 2 年 4 月 7 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2年4月7日（※）から、全国の「目利きの銀次（188店舗）」「横濱魚萬（13店舗）」「濱焼北海道魚萬」（16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 7 日～28 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）で、美味しい海鮮料理を豪快に楽しめる「目利きの銀次」「横濱魚萬」「濱焼北海道魚萬」の“創作濱焼メニュー”や“刺身料理”、大阪名物もやしたっぷり“牛ホルモンのちりとり鍋”など、新メニューを一挙公開します。

【濱焼の定番は貝！国産の“貝”が旨い！】

当店人気の3種類の貝をリーズナブルに楽しめる「濱焼盛り合せ」がお得！帆立・活さざえ・活白はまぐり（本美之主貝〔ホンビノスガイ〕）・赤海老の定番メニューをセット価格にした、お得な盛り合せです！卓上のコンロで焼いて（卓上焼）お召し上がりいただけます。

■ 濱焼盛り合せ（並盛り 1,188 円）

大盛りは 1,988 円。

写真は、大盛りです。大盛りは2ヶずつ！



貝の美味しい焼き方 <small>※やけどには十分注意してください。</small>		
<h4>活さざえの美味しい焼き方</h4> <ol style="list-style-type: none"> 1 まず下向きに置きます。蒸し焼き状態になりフタも取りやすくなります。 <small>※殻が飛び跳ねる場合があるので注意してください。</small> 2 約5分ほど置いて、貝が乾いた状態になったらひっくり返します。 <small>※殻が熱くなっていますので十分注意してください。</small> 3 トングで貝をおさえ、串でふたをはずし、身を回しながら取り出します。 4 取り出した身を貝に戻し、濱だれを少々入れ、ひと蒸立ちしたらお皿に移してお召し上がりください。 	<h4>活白はまぐりの美味しい焼き方 <small>本美之主貝〔ほんびのすがい〕</small></h4> <ol style="list-style-type: none"> 1 網にのせ、火をつけます。 <small>※殻が飛び跳ねる場合があるので注意してください。</small> 2 口が1cm位開いてきたらトングを使って裏に返します。 <small>※殻が熱くなっていますので十分注意してください。</small> 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なら身を裏返します。 5 再度出汁が沸いてきたらお皿に移します。 <small>※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。</small> 6 お好みで濱だれをかけてお召し上がりください。 	<h4>帆立の美味しい焼き方</h4> <ol style="list-style-type: none"> 1 網にのせ、火をつけます。 <small>※殻が飛び跳ねる場合があるので注意してください。</small> 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、お好みで濱だれをかけてお召し上がりください。

【ピリ辛やみつき!! 大阪名物 牛ホルモンちりとり鍋】

大阪の名物料理として知られる「牛ホルモンちりとり鍋」！キムチ×野菜×ホルモンのバランスが絶妙で旨い！大勢で楽しくワイワイ盛り上げられます！ご注文は2人前から承ります。

■ 大阪名物！牛ホルモンちりとり鍋（1人前 888 円）

ご注文は二人前から。



■ 漁師風ラーメンサラダ（598 円）

北海道名物の「ラーメンサラダ」を、“しらす干し”や“桜えび”、“カニフレーク”などの海の食材をトッピングして、漁師風に仕上げています。新メニューですので、是非お召し上がりください。



◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

【目利きの銀次・魚萬 と言えば！？ 海鮮！お刺身!!】

種類も量も文句なし！お刺身好きなら断然コレ！

もはや定番！

■刺身豪快男盛り (1,550 円)



旨い魚をリーズナブルに楽しみたいなら断然コレ！

お得すぎて数量限定！

■海鮮の切り落とし刺し (498 円)



内容は日によって変わります。

【鮮魚がうまい！鮮魚をつまみに酒を呼ぶ逸品が登場！】

■海鮮塩ユッケ (498 円)

とろびんちよう・まぐろ・生サーモンなど4種の魚の切り身をレモン風味の塩ドレでお召し上がりください。



■よだれ炙り鮮魚 (598 円)

炙った鮮魚を甘辛いタレを掛けたオニオンスライス・千切りきゅうりと一緒にお召し上がりください。



【さっぱり淡白な鮫 (サメ)】

サクサク・ふわふわサメフライ！】

宮城県気仙沼で水揚げされたサメを使った「目利きの銀次」「魚萬」激推し（ゲキオシ）の珍しい一品が新登場！

■【気仙沼水揚げ】

サメ南蛮タルタル (498 円)



◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

【南三陸、金華山周辺海域で漁獲された大型の真サバ！】

香り立つ旨味が特徴の超特大の脂が乗った金華サバです。35センチ以上のビックサイズのものをご用意しています。

みんなでシェアして食べるもよし！
独り占めするもよし！！

おもわず デカッ！！

■ 超特大!!金華サバ炙り焼 (1,880 円)



【心を込めて!!安心・安全の自社工場（国内）でつくった！】

自社工場で手間ひま掛けてつくっています。安心・安全な選りすぐりの食材を使って、心を込めて仕込んでいます。

■ カレイの煮付け (798 円)



■ ニラ (肉) 餃子 (498 円)



◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

「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、新鮮で安心・安全な国産貝(帆立・活さざえ・活白(はまぐり[本美之主貝]))などの海の幸を“濱焼スタイル”でお楽しみいただけるのが最大の特徴です。

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。

照会先 株式会社モンテローザ 総務部 宮永・高橋

Tel : 0422-36-8188

Fax : 0422-36-7588

Mail : sohmu@monteroz.co.jp

URL : <http://www.monteroz.co.jp/>