



令和2年4月14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月から、全国の「居楽屋 白木屋」で新メニューの販売開始！ なんとっ！あの有名店・有名人が監修した“コラボメニュー”も新登場

「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「白木屋（約150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。

新元号“令和”になって初めてのグランドメニューの変更と言うこともあって、新メニューの開発にも力が入ります。安いのに旨い！コストパフォーマンスを重視したメニューや、ボリューム満点！食べ応えのあるメニューなど、“白木屋”の自信作をご紹介します。中でも一度は食べていただきたい注目メニューは、有名ラーメン店の名物店主監修の本格派「まぜめん」や、フジテレビ「料理の鉄人」にも出場経験のある、有名中国料理店のオーナーシェフが監修した“春雨料理”です。

また、スイーツでは、話題の“バスクチーズケーキ”や、女性に大人気の“タピオカ”を使った“ブラックタピオカ カフェゼリー”など、味よし！コスパよし！のメニューを多数ご用意しています。

（※）グランドメニューの変更日は店舗ごとに異なります。詳しくは、ご利用予定の店舗にお問い合わせください。

< 白木屋の三大名物!! ①「お刺身」 ②「半身揚げ」 ③「もつ鍋」 >

■ 生サーモン刺し (468円)

生サーモンは、ノルウェーから空輸しています。



■ 生まぐろ刺し (598円)



■ 若鶏の半身揚げ (798円)



白木屋の新名物！皮はパリッ!!中はジューシーな若鶏の半身揚げ。(ハーフサイズもあります)

■ 名物!!博多もつ鍋 (1人前 798円)



本場九州醤油仕立てです。白木屋に初登場！
(写真は2人前です。)

◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

< 注目のコラボメニュー！ >

■ 中国料理 美虎（みゆ）オーナーシェフ 五十嵐美幸氏 監修

「ミルキー春雨のスパイシー麻婆仕立て」（580 円）

食べてびっくり！！豆乳を使用したクリーミーな春雨とスパイシーな麻婆



フジテレビ『料理の鉄人』当時最年少挑戦者として出演。一躍「中華料理界の女傑」と注目を集める。以降数々の雑誌、テレビ番組に出演。その他にも、全国での食育活動、地方町おこしプロジェクトの参加（商品開発）海外における日本の中国料理の普及、など活動は多岐に渡る。2008年に中国料理美虎（みゆ）を開店。

■ 麺家いろは 栗原清氏監修「富山ブラックまぜ麺」（800 円）

いろは秘伝の「かえし」で開発した白木屋でしか食べられない「まぜ麺」です!!



麺家いろは 店主 栗原 清

東京ラーメンショーにおいて第1回から出店して数々の記録を塗り変え「Mr. 東京ラーメンショー」と称される。「富山ブラック」の火付け役として国内で7店舗、海外で9店舗を展開。

< リーズナブルに“おつまみ小鉢”を拡充！ >

白木屋でおなじみの「叩き胡瓜の塩うめ」「たこわさび」に加え、居酒屋の定番メニュー「オニオンライス」「冷やしトマト」「鶏皮ぽん酢」「板わさ」など、ザ・IZAKAYA MENUが“298円（ニーキュッパ）”でラインナップ！



ちよい飲みにも！「やきとん（カシラ・シロ・タン）」が2本で298円（ニーキュッパ）！



<新デザート！話題のバスクチーズケーキ>

■バスクチーズケーキ（398円）

表面のこげた部分のほろ苦も楽しめるスペインバスク地方の話題のチーズケーキが新登場！



◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

< 白木屋の看板メニューはお持ち帰り（テイクアウト）も可能！ >

■若鶏の唐揚げ（ノーマル・レッド・ブラック 各 480 円）

当店「白木屋」の看板メニューの唐揚げも、さらに美味しくなりました！衣を一新し、パリパリとさわやかなクリスピー感が際立っています。

“唐辛子”たっぷりの「レッド」、**“黒しょうゆ”**と**“黒こしょう”**たっぷりの「ブラック」も用意しています！

白木屋の“唐揚げ”は冷めても美味しいからテイクアウトもできる！お子さまも大喜びの万能メニューです！！“唐揚げ”以外にも、お持ち帰りできるメニューはたくさんあります！



◆表示価格はすべて税抜き価格です。

白木屋は、お一人飲みはもちろん、家族飲み、仲間とのパーティーなど、様々なシーンでお客様にご満足いただける自慢のメニューを取り揃えています。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白木屋をご利用ください。

以上

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/>