

“自慢の手作り豆腐”と“比叡湯葉”を使ったお料理で“和の贅”を味わう。

10 月 30 日からグランドメニューをリニューアルし、全国の店舗で 新メニューの提供を開始【 千年の宴・月の宴・福福屋 】

「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：東京都杉並区、代表取締役：大神輝博）は、2025 年 10 月 30 日（※1）から、全国の「千年の宴」（※2）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（※3）を開始します。千年の宴では、個室タイプのプライベート空間で、ゆっくりとお食事が楽しめます。炭火焼き料理（※4）や湯葉豆腐料理を中心に、素材を活かした和食メニューや自慢の創作メニューを多数用意しています。

さらに、夜の時間帯に“定食スタイル”でお食事をしっかり楽しむことができる「夜定食（よるていしょく）」シリーズを今回新たに投入しました。その他、新しくなったメニューの一部をご紹介します。

（※1）グランドメニューの変更は 10 月 30 日～11 月 5 日の期間で行います。店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。

（※2）「千年の宴」のほかに、「竹取酒物語」「月の宴」「福福屋」業態を含みます。

（※3）店舗によって販売価格が異なります。詳しくは、ご利用予定店舗のメニューをご確認ください。

（各店舗のメニューは当社 H P で閲覧が可能です。）

（※4）消防法により、「炭火」を取扱っていない店舗が一部ございます。



「比叡ゆば」は株式会社比叡ゆば本舗ゆば八の登録商標です。

【厳選素材】 素材と向き合う。手仕事が生む、豆腐の真味（しんみ）。

千年の宴では、素材の味を生かす“和食の美しさと味”を追求してきました。今回のグランドメニューのリニューアルでは、「比叡生湯葉の御造り」や店舗仕込みの「冷やし手作り豆腐」など、味わいも見た目も上質に進化しました。

豆腐は、ミネラル分を含んだ「藻塩にがり」を加えることで、[秋田リュウホウ大豆]と[青森オオスズ大豆]の二つの国産大豆本来の旨味を更に引き出しています。

■冷やし手作り豆腐 528 円（税込 581 円）

ゆば発祥の地 比叡山延暦寺から、その名を冠することを許された、味を極める「比叡ゆば」をご賞味ください。

■比叡生湯葉の御造り 598 円（税込 658 円）

店舗仕込みの“豆腐”のなめらかな口当たりと、お肉と出汁の旨味と香りが絶妙に口の中でマッチする「手作り豆腐の肉豆腐」は、新たな“看板メニュー”となりうる一皿”として登場します。

■手作り豆腐の肉豆腐 698 円（税込 768 円）



～プレミアムを愉しむ～



■黒毛和牛炭火焼ステーキ 2,698 円（税込 2,968 円）



■馬肉のカルパッチョ ～会津味噌添え～ 1,898 円（税込 2,088 円）



■桜うまトロの中巻き 898 円（税込 988 円）

店舗によって販売価格が異なります。

居酒屋が提案する、新しい“夜の定食”スタイル。

また、近年高まりを見せている“一人でもしっかりと食べたい”というニーズにお応えするため、千年の宴では「夜定食」シリーズをスタートします。黒毛和牛を炭火（※5）で焼き上げる「黒毛和牛炭火焼ステーキ定食 2,980 円（税込 3,278 円）」や、“丼ぶり”と“麺”を両方楽しむことができる「青森サーモン丼 ミニうどんセット 1,080 円（税込 1,188 円）」「まぐろ二種丼 ミニうどんセット 1,080 円（税込 1,188 円）」を用意し、夜のお食事を贅沢に彩ります。



（※5）「炭火」を取扱っていない店舗が一部ございます。

青森サーモンはトラウトサーモンです。

その他にも、千年の宴が贈る自慢の新グランドメニューから、一部をご紹介します。



■燻製合鴨カツ
688 円（税込 757 円）



■エビマヨの具沢山サラダ
748 円（税込 823 円）

店舗によって販売価格が異なります。



■クリームチーズの西京漬けと
チャンジャのブルスケッタ
648 円 (税込 713 円)



■揚げたて豆乳どーナつ
458 円 (税込 504 円)

店舗によって販売価格が異なります。

千年の宴は、これからもお客様の“心を満たす一皿”と、“くつろぎのひととき”を大切に。豆腐や湯葉を使ったお料理を中心に、日本の食文化の豊かさを伝え続けるとともに、新しい和食の形を発信してまいります。

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、お近くの当社店舗をご利用ください。

当社ホームページにメニューを掲載しておりますので、詳しくはそちらをご覧ください。