

■ 春の彩りを取り入れた期間限定の宴会コース

「久しぶりに集まる歓送迎会、いつもより思い出に残るものにしたいな」そんな皆さんの声に応えたくて、今回の宴会コースは「春色、または春にちなんだ食材」をテーマにお客様が思う『魚民』らしさを意識して作り上げました！

お料理が運ばれてきた瞬間、ついついスマホを構えたいくなるような鮮やかな彩りは、SNSでの報告にもぴったり。大切な仲間と過ごす時間を、春の香りや色彩がもっとハッピーにしてくれるはずです。

■ ここがプレミアム！「春宴会」3つの押しポイント

お一人様 3,500円（税込・お料理のみ）で、贅沢な春のフルコースを楽しめます！

1. ミモザに桜…まるで春のカラーパレット！

小柱と小海老のぷりぷりした食感が楽しい「ミモザ風サラダ」や、紫蘇の爽やかな香りと淡いピンクが可愛い「春色紫蘇しらすの稲荷寿司」。見ているだけで元気が出るような、春の色彩あふれるお料理ばかりです！

2. 今がまさに食べごろ。旬の味覚を存分に

「特大の鰹（かつお）はらす」をじっくり焼き上げ、素材の旨みを引き立てる“塩”で仕上げました。鰹のお刺身など、一口食べすすめるごとに春の訪れを実感できる、素材の良さを活かしたラインナップです。

3. “晴れやかな”一杯！キリン「晴れ風」との相性がバツグン

この春話題のビール、キリン「晴れ風」と一緒に楽しむのがおすすめ！黄金カレイのふっくらした身と、磯の香りがふわっと広がる“天ぷら”は、ビールの爽快な味わいをより一層楽しませてくれます。

■ 目でも舌でも楽しむ！自慢のメニューたち

「春宴会」の全7品を並べてみると、テーブルの上がパッとお花畑になったみたいで、見ているだけで幸せな気分になれちゃいます！春の主役たちが勢ぞろいした今回のメニューは、どれも素材本来の旨みがギュッと詰まっていて、まさにプレミアムな内容。お刺身から揚げ物、〆の稲荷寿司まで、一品ごとに春の訪れをしっかりと感じられるはず。大切な仲間と過ごす「ハレの日」にふさわしい、贅沢なひとときをゆっくり味わってください！



3種盛り合わせ 馬肉・鰹・小柱（イタヤ貝）



小鉢 にらしらす



小柱（イタヤ貝）と小海老の春サラダ ～ミモザ風仕立て～



特大肉厚！！鰹はらすの塩焼



黄金カレイと小柱の春磯天ぷら



メの春色 紫蘇しらすの稲荷寿司



姫はまぐり（ミスハマグリ）の吸物

■ コースの詳細：早めの予約で、素敵な春を！

実施期間：2026年3月12日（木）～5月15日（金）

実施店舗：全国の「魚民」のお店（一部実施しない店舗があります）

お値段：お一人様 3,500円（お料理のみ・税込）

【選べる飲み放題プラン】（お一人様・税込）

・いつもの飲み放題：+1,500円

・プレミアム飲み放題：+2,000円

・ソフトドリンク飲み放題：+500円

お品書き：（全7品）

【まずはこれ】小鉢にらしらす

【サラダ】小柱（イタヤ貝）と小海老の春サラダ～ミモザ風仕立て～

【お刺身】3種盛り合わせ 馬肉・鰹・小柱（イタヤ貝）

【焼きもの】特大肉厚！！鰹はらすの塩焼

【揚げもの】黄金カレイと小柱の春磯天ぷら

【ご飯もの】メの春色 紫蘇しらすの稲荷寿司

【お椀】姫はまぐり（ミスハマグリ）の吸物

※【期間限定 春宴会コース】には飲み放題（別料金）がつけられます。

※春宴会の飲み放題は通常宴会メニューをご参照いただき、【いつもの飲み放題】【プレミアム飲み放題】

【ソフトドリンク飲み放題】の中からお選びください。

※仕入れ状況により、料理の内容や販売期間に変更が生じる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

※写真は5名様分です（小鉢にらしらす、姫はまぐりの吸物、特大肉厚 鰹はらすの塩焼は1名様分）。

詳しくは、直接ご利用の店舗従業員までお問い合わせください。

業態詳細：魚民) <https://www.monterozza.co.jp/brand/tami/>

ご宴会メニューは上記以外にもございます。詳しくは、当社ホームページに掲載していますのでそちらをご覧ください。

なお、ブランドごとに販売するメニューや食材、器・盛付けが多少異なる場合があります。

■会社概要

企業名：株式会社モンテローザ

所在地：東京都杉並区梅里 1-21-15

代表者：代表取締役 大神 輝博

事業内容：飲食事業を中心とする傘下子会社の経営管理

URL：https://www.monterozza.co.jp/company/profile/?utm_source=prtimes