

報道関係者各位  
プレスリリース

2016年10月21日  
株式会社モンテローザ

## 忘・新年会はこれで決まり！ 「グッチ裕三プロデュース 本気の忘新年会コース」

「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、忘・新年会シーズンに向けて、ものまねタレントで料理研究家のグッチ裕三氏がプロデュースした「グッチ裕三プロデュース 本気の忘新年会コース」を2016年11月25日（金）から2017年1月31日（火）までの期間限定で、全国の約1,860店舗で販売します。現在、弊社の宴会予約センターまたは各店舗でご予約を承っております。



グッチ裕三プロデュース 本気の忘新年会コース

<http://www.monteroz.co.jp/campaign/2016/guccies/>

一年のうちで、弊社店舗をご利用になるお客様が最も多い忘・新年会シーズンのご宴会目玉コースとして、ものまねタレントで料理研究家のグッチ裕三氏がプロデュースした「グッチ裕三プロデュース 本気の忘新年会コース」を期間限定で販売します。グッチ裕三氏が本気でプロデュースした自信作です。一年の締めくくりとなる忘年会、または一年のスタートとなる新年会を、気の合う仲間・同僚・ご家族と、この特別な宴会コースでお楽しみください。

## 「グッチ裕三プロデュース 本気の忘新年会コース」



**販売価格 4,000 円（税込） 料理 7 品、2 時間飲み放題付**

- ◆受付開始：2016 年 10 月 17 日（月）から
- ◆販売期間：2016 年 11 月 25 日（金）から 2017 年 1 月 31 日（火）
- ◆販売店舗：全国の約 1,860 店舗  
白木屋、笑笑、魚民、千年の宴、鶏のジョージ、福福屋、北海道魚満、横濱魚満、山内農場、目利きの銀次、濱焼北海道魚萬、kocoro-ya の各店舗。  
(2016 年 11 月 1 日以降の新規オープン店舗での本宴会コースの取扱いはございません。)

### ◆ご注意

- ・写真のお料理は 5 名様分です。お皿や盛り付けは店舗や業態により異なります。
- ・本宴会コースは 2 名様からご利用いただけます。また、ご利用日の前々日までのご予約が必要です。なお、販売期間終了間際のご予約の場合、食材の在庫の関係でご予約を承れない場合がございます。予めご了承ください。
- ・ご宴会時間・飲み放題時間は 2 時間までです。30 分前にラストオーダーをお伺いします。



- ・ご予約時に申し出があった場合に限り、お一人様+500円（税込）でご宴会時間・飲み放題時間を3時間にご変更いただくことができます。（ご宴会当日に、飲み放題時間の延長の申し出の場合は30分延長につき、お一人様+530円（税込）の追加料金がかかります。なお、当日のご予約状況により、ご延長を承れない場合がございますので、予めご了承ください。）
- ・ご予約当日のキャンセルにつきましては、キャンセル料金として、ご宴会コース料金の全額をお支払いいただきます。
- ・飲み放題メニューに記載のないドリンクのご注文には、別途料金がかかります。
- ・本宴会コースは、同時開催中の「早割特典」または「各種割引券・クーポン券」との併用が可能です。詳しくは、ご利用予定の店舗スタッフにお尋ねください。

## コースメニューのご紹介



### 1 品目: ピンクサバディップ

さば缶とナッツの食感と、  
ピンクペッパーがアクセント  
になったオシャレな味



### 2 品目: 「まぜてうまうま!」 タルタル麺's サラダ

新鮮野菜とパリパリ麺を  
特製タルタルソースで絡  
めると、たまりません。





### 3 品目: おツナコーリャン辛カルパッチョ

お酒のおつまみに最高です！マグロの赤身とピリ辛キムチ、たっぷり薬味の韓国風に仕上げました。



### 4 品目: 海老とほたてのグリル イカの塩辛ソース添え

海老とほたてに、イカの塩辛ソースをたっぷりつけたらもう止まりません！



### 5 品目: スパイシートリプルフライ (ラーメン衣フライ/カレーチキンフライ/ポテトフライ)

パリパリなラーメンの衣や、カレーソースを閉じ込めた特製チキンフライが目玉です。





## 6 品目:花咲き明太グッチューザー鍋

味よし、見た目よしの鍋、他では食べられませんよ！



## 7 品目:人気No.1 たぬきにぎり

味のしみ込んだ揚げ玉が隠し味。締めとして、お鍋に入れても抜群に美味しいんです。



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社モンテローザ 営業企画課 宴会予約担当

電話番号：0422-36-8890 FAX：0422-36-9714

MAIL：eikikaku@monterozza.co.jp