

## 魚民・目利きの銀次・山内農場・白木屋・笑笑・千年の宴などで、 令和3年12月1日から、当社ブランドの特徴にあわせた鍋料理など 冬季限定おすすめメニューの販売を開始！

「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：東京都武蔵野市、代表取締役：大神輝博）は、令和3年12月1日から、全国の当社グループの店舗で、“冬季限定おすすめメニュー”の販売を開始します。“鍋料理”が美味しいこの季節に、旬の食材を使った“鍋”を当社ブランドの特徴にあわせてご用意しましたので、この機会に是非お召し上がりください。

### 旬の“牡蠣（カキ）”や 蟹（カニ）のお鍋【魚民】

「魚民」では、身がプリっとして濃厚な味わいが特徴の「広島県産の牡蠣」を使った“牡蠣のチゲ鍋”や、見た目も華やかでプチ贅沢が味わえるズワイガニの“かに鍋”など、全4種類の鍋料理をご用意しました。

また、お酒のつまみに最適な“牡蠣キムチ”や、牡蠣を香ばしく蒲焼にしてご飯に乗せた“牡蠣の蒲焼石焼飯”といった創作メニューのほか、居酒屋で定番の牡蠣のフライや酒蒸しもご用意しています。この時期にしか味わえない旬の食材をぜひご堪能ください。



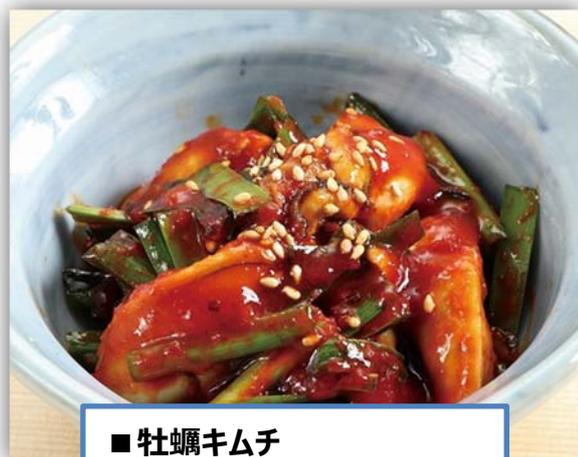
※写真は2人前です。

■ 牡蠣のチゲ鍋 1人前 798円（税込 878円）  
※1人前からご注文できます。



※写真は2人前です。

■ かに鍋 1人前 1,480円（税込 1,628円）  
※2人前からご注文できます。



■ 牡蠣キムチ  
398円（税込 438円）



■ 牡蠣の蒲焼石焼飯  
698円（税込 768円）

## 1 人前鍋でお一人でもみんなでシェアしても OK!!【白木屋・笑笑】

「白木屋」「笑笑」では、お一人様からご注文できる鍋をご用意しています。“一人鍋”はもちろん、みんなで何種類かの鍋を注文して味比べするのも“あり”です。「白木屋」は、ご当地巡り気分を味わえるよう“秋田きりたんぼ鍋”や、“八戸せんべい鍋”“博多濃厚水炊き”“広島牡蠣の土手鍋”をご用意しています。「笑笑」は、“生つくねのハリハリ鍋”や“チーズトマト鍋”など野菜たっぷりで女性にうれしい鍋をご用意しました。鍋以外にも“牡蠣のエスカルゴ風アヒージョ”や“牡蠣のあんかけ焼きそば”など牡蠣を使った旬を味わえるお料理をご用意しています。

### 白木屋



■秋田 きりたんぼ鍋  
1人前 698円 (税込 768円)



■八戸 せんべい鍋  
1人前 598円 (税込 658円)

### 笑笑



■生つくねのハリハリ鍋  
1人前 598円 (税込 658円)



■チーズトマト鍋  
1人前 698円 (税込 768円)



■牡蠣のエスカルゴ風アヒージョ ~バケット付き~  
698円 (税込 768円)



■牡蠣のあんかけ焼きそば  
698円 (税込 768円)

合鴨メニューを多数!! お値打ち価格の赤ワインと一緒に!

【山内農場・丹波黒どり農場・かば屋・くろ〇】

「山内農場」「丹波黒どり農場」「かば屋」「くろ〇 (くろまる)」では、脂がのった“合鴨”を使ったメニューが新登場。とろろと玉子と一緒に絡めていただく“とろろ鴨すき”や赤ワインと相性のいい“合鴨ステーキ”のほか“合鴨串”“鴨せいり蕎麦”をご用意しました。また、赤ワイン (ビストロ) は 218 円 (税込) と大変お得な価格になっていますので、ぜひ合鴨料理と一緒にご堪能ください。



※写真は 2 人前です。

■とろろ鴨すき〜うどん付き〜  
1 人前 880 円 (税込 968 円)  
※2 人前からご注文できます。



■合鴨ステーキ ~バルサミコソース~  
880 円 (税込 968 円)  
ビストロ (赤)  
グラス 198 円 (税込 218 円)



■合鴨串  
1 本 220 円 (税込 242 円)

■鴨せいり蕎麦  
680 円 (税込 748 円)



## 白子メニューと旬の魚介鍋【千年の宴・福福屋・竹取酒物語など】

「千年の宴」「福福屋」「竹取酒物語」では、当店看板メニューの豆腐と鱈と一緒に味わえる“鱈とおぼろ豆腐のチゲ”や味噌で仕上げた“鮫鱈（あんこう）鍋”など、季節の魚介を使った鍋が新登場しました。

また他にも、“真鱈と白子の天ぷら” “白子の湯葉包み揚げ”など冬に美味しい「白子料理」をご用意しました。



※写真は1人前です。

■ 鱈とおぼろ豆腐のチゲ～小鍋仕立て～  
1人前 580円（税込 638円）  
※1人前からご注文できます。



※写真は2人前です。

■ 鮫鱈（あんこう）鍋～旨味噌仕立て～  
1人前 880円（税込 968円）  
※2人前からご注文できます。



■ 真鱈と白子の天ぷら  
580円（税込 638円）



■ 白子の湯葉包み揚げ～銀あん仕立て～  
580円（税込 638円）

## 海鮮アレンジ鍋が登場【目利きの銀次・横濱魚萬・濱焼北海道魚萬】

「目利きの銀次」「横濱魚萬」「濱焼北海道魚萬」では、海鮮をふんだんに使ってアレンジ鍋をいくつかご用意しました。旨味・酸味・辛味が絶妙にマッチした“海鮮トムヤムクン鍋”やバターのコクがアクセントの“旨味たっぷり漁師の貝塩バター”、スパイスの香り漂う“海鮮カレー鍋”など、どれも食欲をそそる自信作です。

また、“牡蠣のなめろう”や“真鱈の白子ぼん酢”など鍋料理以外にも、旬の食材を使ったメニューもご用意しました。



■ 海鮮トムヤムクン鍋  
1人前 798円 (税込 878円)



■ 旨味たっぷり漁師の貝塩バター鍋  
1人前 598円 (税込 658円)



■ 海鮮カレー鍋  
1人前 798円 (税込 878円)

※上記各写真は1人前です。1人前からご注文できます。



■ 牡蠣のなめろう  
398円 (税込 438円)



■ 真鱈の白子ぼん酢  
398円 (税込 438円)

※季節限定のおすすめメニューは上記以外にも沢山ございます。詳しくは、令和3年12月1日に当社ホームページに掲載しますので、そちらをご覧ください。

※ブランドごとに販売するメニュー、器・盛付けが多少異なります。