

白木屋・笑笑・魚民・山内農場・千年の宴・目利きの銀次などで、 令和4年4月6日から、季節限定おすすめメニューの販売開始

「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4年4月6日から全国の当社グループの店舗で、旬の食材を使った“季節限定おすすめメニュー”の販売を開始します。春を感じさせるメニューの数々をお楽しみください。

旬の“しらす”や“春野菜のアスパラ・セロリ”を使った春メニュー【白木屋・笑笑】



■しらすのバケットピザ 498円（税込548円）

アヒージョソースとマヨネーズで味付けたバケットに旬の“しらす”をのせて、ピザ風に仕上げました。“しらす”の味が引き立つ一品です。



■セロリのじゃこ炒め 398円（税込438円）

ごま油で香ばしく炒めたじゃことセロリの相性が抜群！食感も良く、香ばしい匂いが食欲をそそります。お酒のお供にピッタリの一品です。



■アスパラとセロリ 2種ソース 398円（税込438円）

今が旬の春野菜スティック。コクのある辛味噌をブレンドしたマヨネーズソース（もう一種はマヨネーズソース）が、素材の味をさらに引き立てます。



■アスパラカルボチキン 498円（税込548円）

アスパラとチキンをクリーミーで濃厚な味わいのカルボナーラ風に。アスパラの鮮やかな緑とクリームが黄色に春らしさを感じます。

“真鯛”や“菜花”など、春の訪れを告げる旬の食材をふんだんに【魚民】



■ 真鯛と青さのり の葱しゃぶ 1人前 980円 (税込 1,078円)

この時期、産卵期を迎えるため栄養をしっかりと蓄える真鯛。魚民は“しゃぶしゃぶ”で提供します。しゃぶしゃぶの出汁にも“鯛”を使用し“鯛”を満喫できます。“青さのり”と“ねぎ”と一緒に召し上がってください。



■ 菜花の二種肉巻き揚げ 498円 (税込 548円)

“菜花（なばな）”のほろ苦さとも相性の良い“チーズ”入りと、さっぱりといただける“梅肉”入りの二種類の肉巻き揚げを用意しました。ホクホクの揚げたてをお召し上がりください。



■ 鯛と菜花のおぼろ昆布和え 598円 (税込 658円)

鯛の切り身に“おぼろ昆布”で旨味を加え、さらにオリーブオイルで和えることで和風と洋風が融合した爽やかな一品に仕上がります。



■ 青柳の醤油バター 498円 (税込 548円)

青柳（あおやぎ）をシンプルにバター醤油で味付けしました。旬の青柳の旨味が際立つ一品で、お酒のつまみとしても最高です。日本酒がすすみます。

旬の“鰹メニュー”と話題の“台湾もつ鍋”！【山内農場・くろ〇・かば屋】



■【枕崎産】鰹の刺身 580 円（税込 638 円）

枕崎産の鰹（かつお）の刺身を食べ応えのある厚さで提供します。クセのない“さっぱり”とした味わいがご堪能いただけます。



■鰹ハラスのかば焼 780 円（税込 858 円）

脂がのった鰹（かつお）のハラスをかば焼にしました。お酒のおつまみにも、ご飯のおかずとしても絶品で、この季節におすすめの一品です。



■しらす鰹飯 880 円（税込 968 円）

旬の“しらす”と鰹（かつお）を一緒に味わえる“どんぶり”をご用意しました。旨味を凝縮させた鰹フレークがアクセントとなり、卵黄との相性も抜群です。



■話題の！ 台湾もつ鍋 1 人前 980 円（税込 1,078 円）

※写真は二人前です。ご注文は二人前より承ります。
ぴりりと辛くコクのある“旨辛スープ”に、ひき肉のそぼろがのった“台湾もつ鍋”です。食材のバランスも良く、また食べたくなる一品。メにはラーメン（別売り）がおすすめ！

旬の“ほたるいか”や“菜花”、“鯛”を使った春を感じるプチ贅沢なメニュー
【千年の宴・福福屋・月の宴など】



■ 旬の天ぷら（ほたるいか・菜花・鯛）
590 円（税込 649 円）

旬の食材を“天ぷら”でお召し上がりください。サクッと揚げることで、旨味が増す“ホタルイカ”や、苦みが和らぎ甘さを感じる“菜花（なばな）”。“鯛”を大葉で巻いてさっぱりといただける、春の味覚をお楽しみください。



■ 菜花の肉巻き
480 円（税抜 528 円）

“菜花（なばな）”独特のほろ苦さと“豚肉”がよく合う逸品。味付けは醤油ベースのタレで仕上げ、お酒がすすみます。お好みで、“からし”をつけるとさらに美味しくいただけます。



■ ほたるいかと菜花の酢味噌掛け
480 円（税込 528 円）

素材の味を直に味わえる一品をご用意しました。旨味が凝縮され、やわらかく甘みのある“ほたるいか”と春を感じさせる鮮やかな“菜花（なばな）”をお楽しみください。酢味噌と一緒に召し上がりください。



■ 菜花と桜海老のビーフン
680 円（税込 748 円）

“菜花（なばな）”と“桜海老”の彩りと香りが食欲を掻き立てる 春らしい一品をご用意しました。魚介の旨味が詰まった自信作です。ぜひ一度ご賞味ください。

春の海鮮祭り！“鰹”や“しらす”を使った季節メニュー【目利きの銀次】



■ 鰹の薫焼き 598 円（税込 658 円）

旬の鰹（かつお）を薫焼きでご提供します。お店で焼くことで、薫の香りが一層感じられ、鰹の表面の香ばしさが鰹の風味をより引き立たせます。



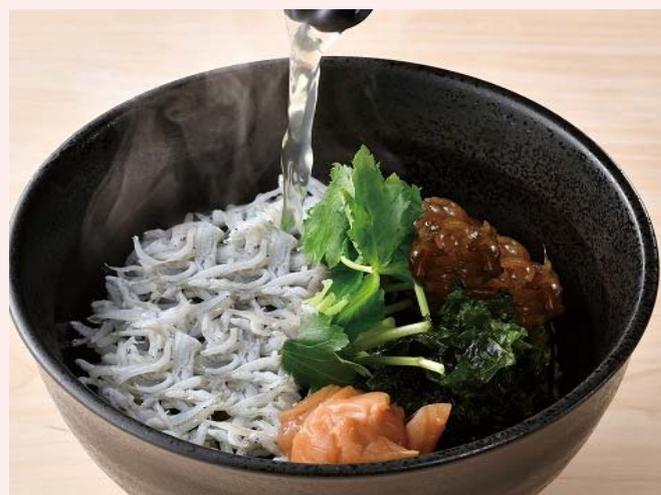
■ 鰹ハラス酒盗焼 598 円（税込 658 円）

希少部位の鰹のハラスを酒盗だれにつけて、ふっくらと焼き上げます。鰹のハラスは脂がのっけていて、お酒との相性も抜群です。



■ 生しらす醤油漬け卵黄 398 円（税込 438 円）

旬の“しらす”を沖漬けにしました。卵黄と絡めてお召し上がりください。この時期にしか味わえない味をぜひともご賞味ください。日本酒にぴったりです。



■ 漬け生しらすと釜揚げしらすの出汁茶漬け 498 円（税込 548 円）

“しらす”をふんだんに使ったメの一杯。“漬けしらす”と“釜揚げしらす”のそれぞれの良さを一度に味わえるプチ贅沢なお茶漬けです。

販売期間：令和4年4月6日から令和4年5月31日まで

販売店舗：全国の(株)モンテローザグループの各店舗。

※期間限定のおすすめメニューは、上記以外にもございます。詳しくは、令和4年4月6日に当社ホームページに掲載しますのでご覧ください。また、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。