

【個室タイプの空間でゆったり。湯葉と炭火焼の創作料理で大人の贅沢時間】

“千年の宴”のグランドメニューがリニューアル！

「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、令和6年10月31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（※3）や湯葉豆腐料理を中心に、素材を活かしたメニューや自慢の創作メニューを多数用意しています。その中から、新しいメニューを一部ご紹介します。

（※1）グランドメニューの変更は10月31日～11月6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）「炭火」を取扱っていない店舗が一部ございます。

（※4）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HPで閲覧が可能です。）



店舗によって販売価格が異なります。

店舗によって販売価格が異なります。

その他にも、千年の宴が贈る自慢のグランドメニューから、一部をご紹介します。



■瀬戸内産しらすと 店仕込み豆腐の和サラダ
598 円 (税込 658 円)

瀬戸内海で育まれた“しらす”と 店仕込みの豆腐を使った、野菜たっぷりの和サラダです。



■アボカドとブロッコリーのオープン焼〜
豆乳チーズソース〜 598 円 (税込 658 円)

オープンで焼かれた温かい料理は、寒い季節にぴったりです。ホッとする温かさと、食欲をそそる豆乳チーズソースと野菜の香りが、心も体も温めてくれます。



■点心三種 蒸籠 (せいろ) 蒸し
798 円 (税込 878 円)

中華料理の点心を、蒸籠 (せいろ) を使って蒸した料理です。小籠包、五目巾着、海老入り蒸し餃子の 3 種類の点心を一度に楽しむことができ見た目も華やかです。熱々の状態でお召し上がりください。



■炭火烧ソーセージ 4種盛り合せ
998 円 (税込 1,098 円)

炭火でじっくりと焼き上げた、風味豊かなソーセージの 4 種盛り合わせは、食欲をそそる一品です。あらびき、超あらびきミニフランク、チリドッグソーセージ、骨付きを用意しています。それぞれのソーセージが持つ個性的な味を、ぜひご堪能ください。

※「炭火」を取扱っていない店舗が一部ございます。

上記以外にも“新メニュー”を多数取り揃えています。

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。