



2025 年 9 月 25 日

株式会社モンテローザ

(本社 東京都杉並区梅里一丁目 21 番 15 号)

全国の「魚民」でグランドメニューを刷新！

宮崎県産“金太郎ぶり”や長崎県産の“極上しめさば”など 魚民自慢のおすすめお造り&新鍋“ニラま鍋”が新登場！

2025 年 9 月 25 日（※1）から、全国の「魚民」のグランドメニューをリニューアルします。

「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、2025 年 9 月 25 日（※1）から、全国の「魚民」のグランドメニューをリニューアルし、魚民自慢の新メニューの販売（※2）を開始します。「魚民」では、お魚料理を中心に、創作料理や定番の“おつまみ”のほか、ご家族でも楽しめる料理など、幅広いジャンルのメニューを豊富に取り揃えています。その中から、新しくラインナップしたメニューの一部をご紹介します。

この機会に是非、「魚民」をご利用ください。従業員一同、お客様のご来店を心よりお待ちしております。

（※1）グランドメニューの変更は 9 月 25 日～10 月 7 日の期間で行います。店舗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）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 H P より閲覧が可能です。）

※写真は 1 人前です。

ニラま鍋

このうまさをニラになる

鰻

イチオシ

【宮崎県産】
金太郎ぶり使用
ぶり刺し

金太郎ぶり
プロが大切に育て美味しい時期を見極めて
漁獲されたぶり。その道の匠が育てる極上
の味わい。

音丸水産

酢に頼らず、サバで勝負。
素材主義の
しめさば

【長崎県産】
極上しめさば

音丸水産様と一人三脚で作り上げたこだわりの逸品です。

【長崎県産】
炙り鰻刺し

バイヤー
一押し!!
これはいい!!

香り煌めく
艶黒醤油

にんにくとニラのパンチが効いたスクミナスープに
まぐろの脂の旨み全開の絶品鍋!!
鮭の希少部位「ハラモ」「鰻天身」を贅沢に使用

※写真はイメージです。

店舗によって販売価格が異なります。

【注目のメニューTOP3】



■宮崎県産「金太郎ぶり」使用!!
ぶり刺し
598 円 (税込 658 円)

宮崎県の豊かな海で育った「金太郎ぶり」。
プロが大切に育て美味しい時期を見極めて漁獲された“ぶり”。
その道の匠が育てる極上の味わいです！



■長崎県産「極上しめさば」!!
炙りメ鯖刺し
698 円 (税込 768 円)

「酢に頼らず、サバで勝負。」を掲げた素材主義の
“しめさば”。振り塩熟成によって“サバ”本来の旨
味を引き出し、浅メで仕上げることで自然な旨味
としっとり食感を実現しました。
音丸水産様との二人三脚により、一つひとつを丁
寧に手作業で仕上げたこだわりの逸品です。口に
含めば、豊かな海の恵みが広がります！



■新登場!!「ニラま鍋」
1 人前 948 円 (税込 1,043 円)
■「ニラま鍋」メのラーメンセット
1 人前 1,098 円 (税込 1,208 円)

香り煌（きら）めく艶黒（つやくろ）醤油。
“にんにく”と“ニラ”のパンチが効いたスタミナ
スープに“まぐろ”の脂の旨み全開の絶品鍋!!
“鮪”の希少部位の「ハラモ」「脳天身」を贅沢に
使用した魚民新登場の「ニラま鍋」。
熱々の鍋を囲めば、心も体も温まり、宴席は
一層盛り上がること間違いなし！

宴会も食事にもさらに楽しく！

店舗によって販売価格が異なります。

『魚民』は、これまでも海鮮を主役としたメニューを通じて、その魅力をお届けしてまいりました。今回のリニューアルでは、より多彩なシーンに寄り添う商品ラインナップへと進化。宴会やご家族での食事、仕事帰りの一杯まで、様々な場面で店舗でのお食事をお楽しみいただけます。



■ ふんわりニラ玉～しらすのつけ～
548 円（税込 603 円）



■ たっぷり海老コーンバター
548 円（税込 603 円）



■ 海鮮あて巻き 3 貫
598 円（税込 658 円）



■ まぐろのレバ刺し風
548 円（税込 603 円）

上記以外にも“新メニュー”を多数取り揃えていますので、この機会に是非、お近くの当社店舗をご利用ください。