



九州料理 かば屋



2026年4月23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)

【山内農場】九州の美味を刷新。自社生産どりをご当地メニューをご堪能ください。2026年4月23日からグランドメニューが新しくなります。

「白木屋」「魚民」「笑笑」「山内農場」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、2026年4月23日（※1）から、全国の「山内農場」「かば屋」「くろ〇」「かみふうせん」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（※2）を開始します。

看板商品の“地どり”（※3）をつかった鶏料理やお刺身メニューなど、九州各地の美味しいお料理をお楽しみいただけます。

（※1）グランドメニューの変更は4月23日～4月29日の期間で行います。店ごとに変更日が異なります。

（※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HPより閲覧が可能です。）

（※3）一部の店舗では“地どり”を使用しておりません。詳しくは、当社ホームページまたはご利用予定店舗に直接お問い合わせください。

九州各地の食材や創業165年の伝統醤油で彩る、本場の郷土料理が4月23日解禁



4/23(木)～



店舗によって販売価格が異なります。

・名物の炭火焼

九州の自社グループの養鶏場で丹精込めて育てた“地どり”を使用（※4）しています。
炭火焼による遠赤外線で旨味を閉じ込め、美味しく焼き上げられた逸品。



※写真は並盛です。

■地どり炭火焼 旨塩

並盛（180g）1,598 円（税込 1,758 円）

大盛（270g）2,298 円（税込 2,528 円）

（※4）一部店舗では、自社生産以外の“地どり”又は“地どり以外の国産鶏”を使用しています。
詳しくは当社ホームページまたはご利用予定店舗に直接お問い合わせください。



部位ごとに異なる三種の“地どり”の旨みをご堪能いただけます。

■当社の冷製地どり料理は【塩せき熟成製造】により、非加熱食肉製品の規格基準をクリアした製品を使用しております。

■【冷製地どり料理】冷製地どりの三種盛り合せ
～むね・ささみ・もも～ 1,398 円（税込 1,538 円）

店舗によって販売価格が異なります。



■九州魚（くすと）四種盛り合せ
1,798 円（税込 1,978 円）

九州各地の美味しい魚を当店では「くすと」と銘打ってお届けしています。

宮崎県産/ぶり

鹿児島県山川港・枕崎港水揚げ/鰹（かつお）

鹿児島県甕島産/きびなご

長崎県産/鯖（サバ）」

・おすすめメニュー（一部抜粋）



■牛タン炭火烧 ～葱塩ごま油～
1,798 円（税込 1,978 円）

炭火で香ばしく焼き上げた牛タン。

“葱塩ごま油”が牛タンの旨みをより一層引き立てます。噛むほどに広がる旨みと香りで、箸が止まらない逸品です。

【牛タンはやわらか加工（浸漬加工）を施しています。】



■【自慢の逸品】馬刺し二種盛り合せ
希少！！ロースえんがわと赤身
1,448 円（税込 1,593 円）

えんがわの口溶けの良い脂の旨味と赤身の旨味をお楽しみいただけます。

創業 165 年を誇るフドーキン醤油株式会社がお届けする自慢の甘口醤油を使用しています。



■【鹿児島県阿久根産】
月日貝の九州醤油焼
528 円（税込 581 円）

希少とされる「月日貝」。
大粒で濃厚な甘み。
殻の表面が赤褐色で、裏面の白色との対比から「月」と「日」に見立てられています。
産地以外ではあまり見る事がなく、甘みと濃厚な味わいが特徴です。

■博多名物 自慢のもつ鍋
一人前 各 1,398 円（税込 1,538 円）

【ご注文は 2 人前より承ります。】

1919 年創業の九州福岡の老舗ニビシ醤油株式会社の「醤油出汁」と「味噌出汁」を使用しています。

お好きな出汁をお選びいただき、最後の一滴まで存分にお楽しみください。



※写真は 2 人前です。



■博多とんこつチャーシュー焼きめし
798 円（税込 878 円）

とんこつの旨みをまとった焼きめしに、香ばしい“チャーシュー”を豪快に入れました。
とんこつ × チャーシューの濃厚コンビ。
ガツンと旨い、“焼きめし”をお召し上がりください。

店舗によって販売価格が異なります。

■ 鶏油香る鶏白湯ラーメン
798 円（税込 878 円）

九州の定番！「マルタイ」の麺を使用
しています。

あっさりとした鶏白湯スープにコシの
あるストレート細麺が絶妙に絡む。

鶏屋自慢のラーメンです。



■【長崎白雪食品ちゃんぽん麺使用】
濃厚ソースの鉄板焼きそば
798 円（税込 878 円）

長崎県長崎市白雪食品「唐灰汁を使った
つよいコシのちゃんぽん麺」と「鹿児島県
いちき串木野市吉村醸造謹製のコク深い
濃厚ソース」のコラボメニュー。

食べ応えのある鉄板焼きそばをお楽しみ
ください。

店舗によって販売価格が異なります。

■新メニュー・ランドメニューは上記以外にもございます。詳しくは、当社ホームページに掲載していますのでそちらで
ご覧ください。なお、ブランドごとに販売するメニューや食材、器・盛付けが多少異なります。

お得な飲み放題付きのご宴会コースが充実！

**ご宴会コースは 2 時間飲み放題付きでお 1 人様 4,000 円からご用意
できます。様々なシーンに合わせてお選びいただけます。**