

【千年の宴・竹取酒物語・月の宴・福福屋】10 月 15 日からグランドメニューをリニューアル！魚介を楽しむ御造りや多彩な蒸し料理、焼き物、揚げ物など、こだわりの定番と新しい味覚が楽しめる新メニューを展開！

「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、2026 年 10 月 15 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（※3）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（※4）や湯葉豆腐料理を中心に、素材を活かした和食メニューや自慢の創作メニューを多数用意しています。



（※1）メニュー変更は 10 月 15 日～10 月 21 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）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 で閲覧が可能です。）

（※4）消防法により、「炭火」を取扱っていない店舗が一部ございます。

今回のリニューアルで、これまでご好評いただいている定番料理を大切にしながら、新たな料理を多数追加しました。

新鮮な魚介を味わう御造りをはじめ、蒸し物、焼き物、揚げ物のほか、お食事やデザートまで、幅広いカテゴリーで新メニューを取り揃え、仕事帰りの食事や友人との飲み会、家族でのご利用など、さまざまなシーンでお選びいただけるメニュー構成へと進化いたします。

■魚介料理の新ラインアップ

魚介料理では、『本日の御造り九種盛り合せ』を追加。
まぐろ、サーモン（トラウトサーモン）、ヒラメ、たこなど、多彩な
魚介を一度に楽しめる盛り合わせです。

さらに、『ヒラメの薄造り』『たこの御造り』『焼鯖の中巻き』
『なめろうの細巻き』など、素材の味わいを活かした一品料理
も新たに導入しました。複数名でシェアできる盛り合わせから、
一人でも楽しめる一品料理まで、気分や食事スタイルに合わ
せてお選びいただけます。



本日の御造り九種盛り合せ



なめろうの細巻き



たこの御造り



ヒラメの薄造り

■蒸し物・焼き物・揚げ物にも新商品が登場

蒸し物では、『ポッサム風豚の蒸籠蒸し』『肉肉しい焼売（蒸籠蒸し）』『海老蒸し餃子（蒸籠蒸し）』
『包まない小籠包』などを新たにラインアップ。



ポッサム風豚の蒸籠蒸し



肉肉しい焼売



海老蒸し餃子

焼き物では、『マルゲリータに付けて食べるガーリックバケット』『炙り鶏皮ぽん酢』『長芋と豆腐のチーズオープン焼』
など、酒肴としても楽しめる料理を追加しました。



マルゲリータに付けて食べるガーリックバケット



炙り鶏皮ぽん酢



長芋と豆腐のチーズオープン焼

揚げ物では、『コナッツシュリンプ 〜スイートチリソース添え〜』『きびなごの唐揚げ』『めかぶの天ぷら』『餅と豆腐の揚げ出し』など、新たな味わいを楽しめる料理を取り揃えています。



コナッツシュリンプ



きびなごの唐揚げ



めかぶの天ぷら

■ 千年の宴の定番『手作り豆腐』は継続提供

新メニューを拡充する一方で、千年の宴の看板商品の『手作り豆腐』は引き続き提供します。『冷やし手作り豆腐』には、秋田リュウホウ大豆と青森オオスズ大豆の国産大豆 2 種を使用し、大豆本来の旨味を引き出した豊かな味わいをお楽しみいただけます。



餅と豆腐の揚げ出し

また、『手作り豆腐の比叡湯葉あんかけ』や『まぐろたたきとアボカドの生湯葉春巻』など、豆腐・湯葉を使った新たな料理もラインアップし、千年の宴が大切にしてきた“定番の魅力”をさらに広げます。



冷やし手作り豆腐



出来立てあつたか豆腐



手作り豆腐の比叡湯葉あんかけ



まぐろたたきとアボカドの生湯葉春巻

■ 食事の締めくりまで、新しい味わいを

食事メニューでは、『炭火香る鶏白湯ラーメン』や『炭火香る鶏チャーハン』などを新たに追加しました。



炭火香る鶏白湯ラーメン



炭火香る鶏チャーハン

デザートでは、『レアチーズケーキ ～ストロベリーソースがけ～』
『豆乳杏仁いちご』などを導入し、食事の最後まで楽しめる
ラインアップを充実させました。



レアチーズケーキ ～ストロベリーソースがけ～



豆乳杏仁いちご

今回のグランドメニューのリニューアルでは、「千年の宴らしさ」を大切にしながら、新しい料理との出会いを楽しめる構成へと進化しています。定番と新商品が共存することで、より幅広いお客様にご満足いただけるメニューを目指してまいります。

千年の宴は、これからもお客様の“心を満たす一皿”と、“くつろぎのひととき”を大切に。豆富や湯葉を使ったお料理を中心に、日本の食文化の豊かさを伝え続けるとともに、新しい和食の形を発信してまいります。

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。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。