

九州料理 かば屋



平成 29 年 4 月 18 日
株式会社モンテローザ
(本社 東京都武蔵野市中町一丁目 17 番 3 号)

「九州料理 かば屋」「くろ〇」のグランドメニューの一部が新しくなります！



**アジのなめろうユッケ
骨せんべい付**
780 円



炙りかつおなまり節
390 円



博多鉄板もつ焼 (ピリ辛味)
650 円



**当店オリジナル
炙り鮮魚の宮崎冷や汁**
580 円

◆表示価格はすべて税抜き価格です。

「白木屋」「魚民」「笑笑」などを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、4月18日（※1）から、全国の「九州料理 かば屋（11 店舗）」「SHO-CHU STYLE くろ〇（8 店舗 ※2）」のグランドメニューの一部を新しくします。

九州各地の食材を使用した名物料理や郷土料理をお客様に提供する「かば屋」「くろ〇」には、九州各地から“うまかもん（美味しいもの）”が大集合しています。中でも、五島列島（長崎県）で獲れた鮮魚や、九州地方の各漁港で水揚げされた鮮魚を使用する“新メニュー”の「**本日のお刺身 大漁盛り**（※3）1980 円」は、お魚ツウにもご納得いただける商品です。

また、“五島のアジ”を使った「アジのなめろうユッケ 骨せんべい付」や、“かつお”の旨みを凝縮した鹿児島伝統の「炙りかつお なまり節」、ピリリと辛く、ビールがすすむ「博多鉄板もつ焼（ピリ辛味）」や、メにはこれ！炙った鮮魚がたまらない「**当店オリジナル 炙り鮮魚の宮崎冷や汁**」などの新メニューをラインナップするほか、南国の夏を想わせる新提案のお酒にも注目です。“**パイン**”や“**たんかん**”“**平兵衛酢**”を使った「**南国ビームハイボール**」は、健康志向の女性や若者にも好まれるような“爽やかさ”が特徴の当店おすすめのお酒です。



本日のお刺身 大漁盛り
1,980 円

◆表示価格はすべて税抜き価格です。



左 : 平兵衛酢ビームハイボール
 中央 : たんかんビームハイボール
 右 : パインビームハイボール 各 450 円 (税抜)

九州料理 かば屋

「かば屋」は、九州各県自慢の郷土料理をお楽しみいただけるお店です。長崎県五島列島から直送される鮮魚など、九州の食材を使った美味しいお料理、本場九州の“うまかもん”をお楽しみいただくことができます。



こだわりの「焼酎スタイル」

「くろ〇」では、森伊蔵、魔王など、人気の希少焼酎をはじめ、
 玄人も唸る約300種類の焼酎を取り揃えています。
 上質な焼酎と地鶏や黒豚などこだわりのお料理で、
 “自分だけの焼酎スタイル”をお楽しみください。

- (※1) グランドメニューへの変更日は店舗ごとに異なります。4月18日～4月19日の期間です。
 詳しくは、ご利用予定の店舗スタッフにお問い合わせください。
- (※2) 「くろ〇」の一部店舗は異なるメニュー（均一価格）のため、対象店舗に含んでおりません。
- (※3) 「本日のお刺身」に使用する鮮魚は、時期・その日の水揚げにより異なります。また、時化の場合、
 産地が変更になる場合がありますのでご了承ください。詳しくは、ご注文の際に店舗スタッフに
 お問い合わせください。

今後も当社は、“顔の見える生産者”と連帯して国産化を推進し、日本各地の産地食材を活かした
 “おいしい”商品をお客様に提供するための挑戦を続けてまいります。

以上