



令和6年9月26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)

## 【魚に本気】居酒屋“魚民”のグランドメニューがリニューアル！

新鮮なお造りをはじめ、サラダ、おつまみ、寿司など。“魚に本気”なこだわりの一皿。

令和6年9月26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、令和6年9月26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、新メニューの販売（※2）を開始します。「魚民」では、魚や肉をつかった料理、創作料理、定番のお酒のおつまみのほか、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ました。その中から、新しくラインナップされたメニューの一部をご紹介します。

（※1）グランドメニューの変更は9月26日～10月15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）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。）

**新** 116 白鉄火(びんちょうまぐろ)とまぐろたたき 788円(税込867円)

**新** 117 赤鉄火(まぐろ)とまぐろたたき 888円(税込977円)

**新** 118 サーモンといくら 988円(税込1,087円) 刺し桶 イチオン!!

**新** 401 大盛りまぐろの煮付け 998円(税込1,098円)

**新** 138 真沢山!!お刺身サラダ ~青じそ香るノンオイルドレッシング~ 988円(税込1,087円)

※22時以降から翌朝5時までに最初のご注文をされたお客様には、お会計の10%を深夜料金として加算させていただきます。  
※20歳未満のお客様の飲酒は固くお断り致します。

表示の価格は一例です。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。

## 【桶刺し】



■ サーモンといくら  
988 円 (税込 1,087 円)



■ 白鉄火 (びんちょうまぐろ) とまぐろたたき  
788 円 (税込 867 円)



■ 赤鉄火 (まぐろ) とまぐろたたき  
888 円 (税込 977 円)



自慢の桶刺しは、上記 3 種類をご用意しました。厳選した素材をお楽しみください。

## 「大盛りまぐろの煮付け」



■ 大盛りまぐろの煮付け  
998 円 (税込 1,098 円)

まぐろの骨周りには、特有の旨味とコクが凝縮されています。煮付けにすることで、骨からしみ出た旨味が、まぐろの身に染み込み、口に入れるたびにその味わいが広がります。薬味と一緒に召し上がりください。

その他にも“魚に本気”の魚民グランドメニューより一部をご紹介します。

店舗によって販売価格が異なります。

## 具沢山!!お刺身サラダ



### ■ 具沢山!!お刺身サラダ ～青じそ香るノンオイルドレッシング～ 988 円 (税込 1,087 円)

新鮮な刺身をふんだんに使った彩り豊かなサラダです。国産青じその香りと味わい豊かなノンオイルドレッシングでお召し上がりください。

## 三浦・三崎「くろば亭」監修 まぐろ親父のカルビ焼



### ■ 三浦・三崎「くろば亭」監修 まぐろ親父のカルビ焼～メカジキ使用～ 798 円 (税込 878 円)

三崎の大人気店が監修！新鮮なメカジキを焼き上げることで、まるで肉を食べているかのような食感を楽しめます。

## こぼれいくら握り



### ■ こぼれいくら握り 598 円 (税込 658 円)

新鮮な“いくら”がふんだんにのせられた「こぼれいくら握り」。“いくら”の旨味がじわっと口の中に広がる一品です。

## ～骨まで食べられる～ 黄金カレイの姿揚げ



### ■ ～骨まで食べられる～ 黄金カレイの姿揚げ 698 円 (税込 768 円)

骨まで美味しくいただけるように仕上げています。骨の部分は、揚げることで香ばしさが引き立ち、パリパリとした食感がクセになります。

## 極み海鮮丼 魚飯マシ



### ■ 極み海鮮丼 魚飯マシ 1,398 円 (税込 1,538 円)

新鮮な刺身が豪華に盛り付けられた“魚民特製”の贅沢な海鮮丼です。各種刺身が彩り豊かに並び、それぞれの旨味が一口ごとに楽しめます。

## 磯香る大盛りしらすの PIZZA



### ■ 磯香る大盛りしらすの PIZZA 998 円 (税込 1,098 円)

瀬戸内産の“干ししらす”をたっぷり使用した贅沢な一枚です。一口食べるだけでその豊かな海の恵みを感じられます。“しらす”の旨味とチーズが絶妙に絡まり、口いっぱい広がります。

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。