

日本全国の“うまいもの”を楽しむ。4/24 (火) から『千年の宴』に土佐の『乙女鯛 (おとめだい)』が登場します。



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、平成 30 年 4 月 24 日から、全国の「千年の宴（約 140 店舗）」「鶏の George（船橋南口駅前店）」のグランドメニューをリニューアルし、新メニューの販売を開始いたします（※）。

平成 30 年の新メニューの目玉は「土佐の乙女鯛（おとめだい）」を使ったお料理です。潮の流れが速い“黒潮”で育った「乙女鯛」は、活〆・血抜き・神経〆など生産者の一貫した管理体制により、鮮度を保ったまま店舗に届きます。千年の宴では、乙女鯛をお刺身または焼物でご提供いたします。なお、「乙女鯛」の名称は、土佐の幕末の志士である「坂本龍馬」を影で支えた実の姉「乙女ねえやん」に由来します。



**新** ●土佐 乙女鯛の桶盛り (680 円)  
 乙女鯛そのままの美味しさを、お刺身でお召し上がりください。

**新** ●土佐 乙女鯛柚庵焼 (580 円)  
 柚子の香りで上品な仕上がります。

**新** ●土佐 乙女鯛と青さ海苔のつけそば  
 ～鯛つゆ仕立て～ (680 円)  
 鯛つゆの味と香りをお楽しみください。

〔表示価格は、すべて税抜きです。〕

「乙女鯛」を使ったお料理の他にも、多くの新メニューをご用意いたしました。  
その一部をご紹介します。〔表示価格は、すべて税抜きです。〕



新

### 濃厚できたて豆腐 (580 円)

なめらかな食感の一番湯葉と、  
まろやかな甘みの豆腐を堪能できます。

#### 【食べ方】

その一、豆乳が温まると1~2分で表面に薄い膜（一番湯葉）ができます。串で引き上げてお召し上がりください。

その二、一番湯葉を引き上げたら火を消して、にがりを入れて軽くかき混ぜフタをします。

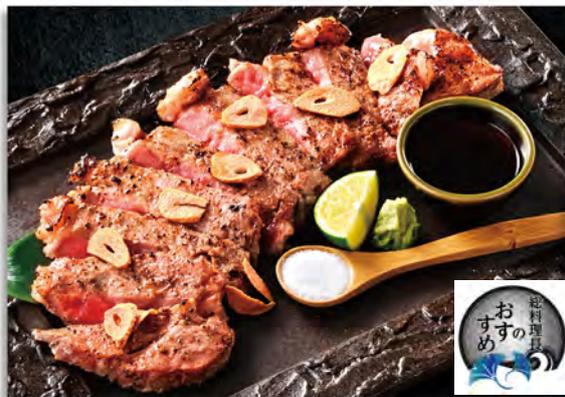
5分ほどで、ふんわりした寄せ豆腐の  
できあがりです。スプーンですくって  
お召し上がりください。



新

### プレミアムつくね串 (一串：450 円)

開発担当者が試行錯誤のすえに辿り着いた  
当店自慢の「つくね串」です。



新

### 牛サーロインの炭火ステーキ (1,580 円)

総料理長が自信をもってオススメする牛のサーロイン【200グラム】を炭火で焼いてご提供します。(※)



新

### 名古屋名物 どて焼き盛り合せ (650 円)

コクと旨みの名古屋風おでん。ごはんのお供にも。  
お酒のつまみにも最高の逸品です。

当店では、串焼きには全て国産どりを使用しております。新メニューの「プレミアムつくね串」の他、定番の「炭火串焼盛り合せ(四串：740 円)」も大変人気です。美味しさ・安心・安全を追求した当店の人気メニューも、引き続きお楽しみください。従業員一同、皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

※ グランドメニューの変更日は、店舗ごとに異なります (4月24日~26日の期間)。

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。

※ 一部店舗 (中野セントラルパーク店) では、炭火を使用しておりません。

以上