

10 月 16 日から山内農場・丹波黒どり農場(約 170 店舗) のグランドメニューを改定

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 10 月 16 日(※1)から、全国の「山内農場」「丹波黒どり農場」(約 170 店舗)のグランドメニューを改定し、新メニューの販売を開始します。

山内農場・丹波黒どり農場の看板メニューの“炭火烧料理”に、「地どり」「黒豚」に加えて、今回から「牛肩ロース」が登場します。さらに、当店で過去に販売した“おすすめメニュー”の中で、人気 No.1 になった筑豊名物「筑豊ホルモン焼」が、新たにグランドメニューに加わります。麦みそベースの旨辛ダレで味付けされたホルモンはビールとの相性が抜群の逸品です。ホルモン焼は、追加具材の“ラーメン(別料金)”でめるのが定番のスタイルです。

その他にも「地どり手羽の唐揚げ」や「本日の地どりアヒージョ」など、地どりを使ったメニュー(※2)も新登場します。



牛肩ロースの炭火烧 1,180 円



筑豊ホルモン焼 一人前 850 円
(写真は二人前です。ご注文は二人前より承ります。)



地どり手羽の唐揚げ 480 円



本日の地どりアヒージョ 680 円



農場流フレンチ知覧茶トースト 580 円

◆表示価格は、すべて税別です。

また、鹿児島・宮崎の海で育った脂と旨みが凝縮され身が引き締まった「九州産(鹿児島/宮崎)かんぱちの刺身」、九州の好漁場で育った「九州産サバの開き」、「長崎県産真だこの刺身」や当店自慢のお刺身を盛り合わせた「刺身四種盛り合せ」(※3)など、恵まれた九州の海の幸を使った新メニューも多数用意しています。

(※1) グランドメニューの変更日は店舗ごとに異なります。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) 岩槻店では、「地どり」を使用しておりません。(「豊後高田どり」を使用)

(※3) サーモンはノルウェー産の生サーモンを使用しています。



新

九州産（鹿児島/宮崎）かんばちの刺身 680円



新

長崎県産真だこの刺身 580円



新

刺身四種盛り合せ 1,280円

さらに、ドリンクでは「九酒（きゅうしゅ）う」と題して、九州のご当地フルーツの果汁シロップを使った“全9種の果実サワー（7種が新登場）”、“全9種のご当地ハイボール（8種が新登場）”、“焼酎の本場九州の“芋・麦・黒糖の焼酎”や“泡盛”をご用意しています。

【全9種の果実サワー（7種が新登場）】 ◆表示価格は、すべて税別です。



大分

かぼすサワー 460円



佐賀

柚子はちみつサワー 460円



福岡

あまおういちごサワー 460円



長崎

ブルーベリーサワー 460円



熊本

すいかサワー 460円



沖縄

パインサワー 460円



宮崎

日向夏サワー 460円

【鹿児島】
西郷梅サワー 460円
【徳之島】
島みかんサワー 460円

是非、お近くの店舗で、お料理もお飲み物も「うまか九州。いっど食べてみらんや（一度食べてみて）」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。