

「千年の宴」のグランドメニューが新しくなります！

「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、平成 31 年 4 月 16 日（※）から、全国の「千年の宴（約 130 店舗）」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します。

（※）グランドメニューの変更は 4 月 16 日～26 日の期間で行います。店舗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お問い合わせください。

< 新メニューから、おすすめ 10 品を紹介 >

新メニューでは、国産希少大豆「ナカセンナリ」を使用して造る 当店自慢の豆富を、フレーバーソルトと世界のディップソースでお召し上がりいただくスタイルを お客様に提案いたします。定番の豆富つゆ(薬味付)に加え、フレーバーソルト(4種)とディップソース(4種)の中から、それぞれ 1 種類ずつお選びください。

●できたて釜蒸し豆富（580 円）

●冷やし手作り豆富（550 円）

- ◇フレーバーソルトは、以下の 4 種類
「燻味塩」「海の風塩」「抹茶塩」
「レモン塩」
- ◇ディップソースは、以下の 4 種類
「スイートチリソース」「香味だれ」
「バジルソース」「金胡麻だれ」

当店自慢の「豆富」との組み合わせを、お楽しみください。

『千年の宴』の看板料理の「ゆば」を使った新メニューも登場します。「豆富しゅうまいと 湯葉巻つくね 高野豆富の蒸籠蒸し」は、当店オリジナルの豆富しゅうまいと、今話題の高野豆富を蒸籠蒸し（せいろむし）にし、ふつらと仕上げた、見た目にも鮮やかな逸品です。

●豆富しゅうまいと 湯葉巻つくね 高野豆富の蒸籠(せいろ)蒸し（680 円）

◆表示価格はすべて税抜き価格です。



とろ湯葉をにぎり寿司にした「とろ湯葉の 4 種にぎり」は、雲丹・いくら・からすみをそれぞれ乗せた贅沢な味わいをお楽しみいただけます。魚卵好きにはたまらない逸品に仕上げられています。

●とろ湯葉の4種にぎり (580 円)

宮崎県の銘柄鶏「日南どり」の生ハムと チーズを生湯葉で包んだ 贅沢な生春巻です。湯葉をスイートチリソースでいただく、新感覚の創作アジア料理です。メニュー開発者のおすすめの一品です。

●「日南どり」生ハムとチーズの湯葉生春巻 スイートチリソース添え (550 円)

見た目にも華やかで、美しいバーニャカウダが新登場！
彩り鮮やかな畑のごちそうを、豆乳を使ったさっぱりとした特製ソースでお召し上がりいただきます。特製ソースと野菜との相性は抜群です。

●彩り野菜の豆乳美人バーニャカウダ (750 円)

とろとろのチーズが楽しめるメニューも 新登場です。
ハム・ソーセージの本場ドイツの農家に古くから伝わる製法を再現して作った 風味豊かなベーコンと、鮮やかな焼き野菜にとろとろチーズをたっぷりつけて お召し上がりください。香りが食欲をそそる 逸品です。

●農家のベーコンと焼き野菜のチーズソース 添え (850 円)

丸ごと食す美味。価値ある縁起魚「かさご」は、旨みのある白身が特徴で 非常に上品な 味わいの高級魚です。じっくり時間をかけて揚げてあるので、頭から尾ひれまで丸ごと食べることができます。

●かさごの唐揚げ (880 円)

◆表示価格はすべて税抜き価格です。



サクサクの食感が楽しめる甘鯛(あまだい)の松かさ揚げが新登場。揚げた鱗の見た目から 松かさ揚げとされています。サクサクの食感をお楽しみいただくことができる、おすすめメニューです。

● **甘鯛松かさ揚げ (580 円)**



総料理長が自信をもっておすすめ。高級食材を使った新メニューが登場！高級食材の「すっぽん」をリーズナブルな価格でお召し上がりいただきたい。そんな想いでご用意する「すっぽん小鍋」です。当店では“白だし”がベースです。「すっぽん」の旨味が溶け出したスープは 絶品です。

● **すっぽん小鍋 (1 人前 880 円)**



希少価値の高い「白きくらげ」と、風味が豊かな「農家のベーコン」の相性が絶妙です。食感と味が癖になる、少しだけリッチなカルボナーラです。女性にオススメの逸品です。

● **白きくらげと農家のベーコンのカルボナーラ (780 円)**



ドリンクでは、“美”意識の高い女性に人気の“ビネガー系サワー”も新登場。

- **ローズヒップ & カシスのトリプルベリーサワー**
- **ローズヒップ & カシスのカルピスサワー**
- **ローズヒップ & カシスの紀州南高梅サワー (各 450 円)**

◆表示価格はすべて税抜き価格です。

千年の宴は、安心・安全な国産食材を積極的に使い、お客様・生産者の皆様にご満足いただけるお店づくりに取り組んでいます。この機会に是非、お近くの 千年の宴を ご利用ください。