



令和 元年 5 月 8 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)

## 「目利きの銀次」「横濱魚萬」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、令和 元年 5 月 8 日（※）から、全国の「目利きの銀次（190 店舗）」「横濱魚萬（13 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 5 月 8 日～21 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。



濱焼スタイル（卓上焼）で、美味しい海鮮料理を豪快に楽しむことができる「目利きの銀次」「横濱魚萬」の“創作濱焼メニュー”や“刺身料理”、変わりダネの“フイヤベース”等々、新メニューを一挙公開します。

## <濱焼の定番は貝！国産の“貝”が旨い！>

当店人気の3種類の貝をリーズナブルに楽しめる「濱焼盛り合せ」が新登場！帆立・活さざえ・活白はまぐり（本美之主貝〔ほんびのすがい〕）・赤海老の定番メニューをセット価格にした、お得な盛り合せです！

### ■ 濱焼盛り合せ（並盛り1,098円、大盛り1,988円。）

写真は大き盛りです。大き盛りは並盛りの2倍！



### 貝の美味しい焼き方

※やけどには十分注意してください。

活さざえの美味しい焼き方	活白はまぐりの美味しい焼き方 <small>本美之主貝〔ほんびのすがい〕</small>	帆立の美味しい焼き方
<ol style="list-style-type: none"> <li>まず下向きに置きます。蒸し焼き状態になりフタも取りやすくなります。 <small>※殻が飛び跳ねる場合がありますので注意してください。</small></li> <li>約5分ほど置いて、貝がらが乾いた状態になったらひっくり返します。 <small>※殻が熱くなっていますので十分注意してください。</small></li> <li> Tongueで貝をおさえ、串でふたをはずし、身を回しながら取り出します。</li> <li>取り出した身を貝に戻し、濱だれを少々入れ、ひと煮立ちしたらお皿に移してお召上がりください。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>網にのせ、火をつけます。 <small>※殻が飛び跳ねる場合がありますので注意してください。</small></li> <li>口が1cm位開いてきたら Tongue を使って裏に返します。 <small>※殻が熱くなっていますので十分注意してください。</small></li> <li>更に口が開いてきたら Tongue とハサミを使って完全に開きます。</li> <li>白はまぐりから美味しい出汁が出てきます。この出汁が沸いて身がふくらんできたら身を裏返します。</li> <li>再度出汁が沸いてきたらお皿に移します。 <small>※出汁をなるべくこぼさないようにするのが美味しく召上がるコツです。</small></li> <li>お好みで濱だれをかけてお召上がりください。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>網にのせ、火をつけます。 <small>※殻が飛び跳ねる場合がありますので注意してください。</small></li> <li>帆立から美味しい出汁が出てきます。この出汁が沸いてきたら身を裏返します。</li> <li>再度出汁が沸いてきたらお皿に移します。</li> <li>ハサミで食べやすい大きさに切り、お好みで濱だれをかけてお召上がりください。</li> </ol>

## <漁師も たまには「肉」で濱焼！？ 創作濱焼が新登場！！>

“魚介”と一緒に“お肉”も食べたい！そんなあなたに朗報！！「牛カルビの肉玉陶板焼」をはじめ「牛ホルモン明太子のせ」など、肉や茸の“銀次の創作濱焼”が新登場！（各 298円～598円）



◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

## <“活さざえ”は、刺身がうまい！>

活さざえの楽しみ方は、濱焼だけじゃない！安心・安全の国産貝を使用しています。

### ■ 国産活さざえの刺身（698 円）



## <即アテ！贅沢な漁師の肴（さかな）！>

「海鮮切り落とし 禁断の雲丹醬（うにしょう）がけ」が新登場！濃厚な雲丹醬で食す切り落としは最高です！

### ■ 海鮮切り落とし 禁断の雲丹醬（うにしょう）がけ（598 円）



## <板長自慢の逸品!!>

### 海鮮ちゃんちゃんちりとり鍋>

北海道の名物料理として知られる「ちゃんちゃん焼」を当店流ちりとり鍋でどうぞ！ムール貝、海老、鮭など盛りだくさんの逸品です。具材はお好みで追加できます。

### ■ 板長自慢!! 海鮮ちゃんちゃんちりとり鍋（1 人前 888 円）ご注文は二人前から。



## <当店オリジナル！濱の創作メニュー！>

金目鯛を使ったブイヤベース（888 円）と サーモンハラスの石焼ステーキ（598 円）が新登場！



### ■ 【三陸産】金目鯛の漁師屋ブイヤベース



### ■ サーモンハラスの石焼ステーキ～クリーミーレモンソース仕立て～

◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

## <圧倒的 豪快海鮮！！>

### 特上 鬼盛り 二段重！>

なんと！シャリを使った牛丼に“海鮮”をのせた特上丼ぶりに6種類の刺し盛りがついた、シェアもできる「二段重」が登場！見た目にも圧倒されること間違いなし！

#### ■特上鬼盛り二段重（2,480円）

## <めの飯にも 新メニューが登場！>

「全開バリバリ!! 国産鰹茶漬け」は、香ばしく揚げた鰹（あじ）を丸ごとお召し上がりいただくスタイルです。見た目にもインパクト大のお茶漬けです。“全開バリバリ”食べちゃってください！

#### ■全開バリバリ!! 国産鰹茶漬け（498円）

## <バター醤油のエビ焼おにぎりが新登場>

子供も大人も、みんな大好き“焼きおにぎり”がリニューアルしました。“バター醤油&エビ”の香りが食欲をそそります。有明産海苔を使用。飲んだあとのめにも◎

#### ■バター醤油のエビ焼おにぎり（1ヶ 298円）



## <別腹スイーツ。“天使”が舞い降りる!>

[甘] × [甘] = [無限大の甘さ] で、まさに天国！「天使な漁師のトースト」を一口食べると、あなたも昇天！“甘甘天国”で 酔いしれてください！

#### ■天使な漁師のトースト

～北海道産小豆とたっぷりホイップ～（398円）



◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。

## <“選べる火薬??”ドリンクにも新メニュー>

“焼酎”または“梅酒”を「ビール」で割った「バクダン」が登場！ビールの喉越しと“焼酎” “梅酒”の飲みごたえがダブルでガツンとくる一杯！「火薬（焼酎・梅酒）」の量は、お客様の好みで“2倍” “3倍”に変更も可能です。挑戦者はだれだ！！（各 598 円。火薬量が増えても価格は同じです。）

**新**

**● 選べる火薬 <45ml>**  
Bakudan Explosion(45ml)  
追加薯类烧酒/追加麦类烧酒/  
追加梅酒 (45ml)  
추가 고구마소주/추가 보리소주/  
추가 매실주 중 택1 (45ml)

**● 選べる火薬 2倍**  
Bakudan Explosion(90ml)  
追加薯类烧酒/追加麦类烧酒/  
追加梅酒 (90ml)  
추가 고구마소주/추가 보리소주/  
추가 매실주 중 택1 (90ml)

**● 選べる火薬 3倍**  
Bakudan Explosion(135ml)  
追加薯类烧酒/追加麦类烧酒/  
追加梅酒 (135ml)  
추가 고구마소주/추가 보리소주/  
추가 매실주 중 택1 (135ml)

**焼酎・梅酒のビール割り!**  
ビールの喉越しと焼酎・梅酒の飲みごたえ、  
ダブルでガツンと来る一杯！

Bakudan Explosion  
(Beer & Shochu or  
Plum Liqueur)  
爆弹啤酒 폭탄주

各**598円(税抜)**

焼酎(芋・麦)・梅酒からお選びください。

## <ツウな逸品「長崎県産 丸ごとあご酒」>

熱爛に香ばしく炙ったあご（トビウオ）の旨み出汁が絶妙な、日本酒党にはたまらない一杯！

### ■【長崎県産】丸ごとあご酒（498 円）

◆ 表示価格はすべて税抜き価格です。



「目利きの銀次」「横濱魚萬」は、全国各地の漁港で水揚げされた鮮魚のお刺身や、新鮮で安心・安全な国産貝(帆立・活さざえ・活白はまぐり〔本美之主貝〕)などの海の幸を“濱焼スタイル”でお楽しみいただけるのが最大の特徴です。この機会に是非、お近くの店舗をご利用ください。