



令和元年 10月 28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)

魚民（約 600 店舗）のグランドメニューが 10/29（火）から 順次リニューアル！新メニューの販売を開始！

「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 10月 29日（※1）から、全国の「魚民（約 600 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。【全メニューを公開】 <http://www.monteroza.co.jp/new/menu/802/>

「魚民」のおすすめメニューは、なんと言ってもお刺身料理。“生まぐろ”に“生サーモン”、九州直送の“ブリ”（※2）など、さらに美味しくなったお刺身を是非ともお召上がりください。大人数でご利用のお客様には、当店自慢のお刺身を豪快に盛りあわせた各種盛り合わせを用意しています。また、新メニューの“とろけるマグロなめろう”や“とろける生サーモンのユッケ”は、美味しい日本酒にぴったりです。和食以外では、今回 海鮮 BARU メニューとして、ガーリックトマトソースで魚介の旨みを閉じ込めた“イカゴロのアラビアータ”や、寒い季節にアツアツが嬉しい“海老と明太子のアヒージョ（バケット付き）”などの洋風メニューを新たに投入し、女子会や家族団らんでのご利用、職場の忘年会・新年会でのご利用など、世代を超えた宴席でも、皆さんがご満足いただけるように工夫しています。本リリースに記載した新メニューはほんの一部です。魚民ならではの“素材を活かした新メニュー”を多数用意していますので、この機会にお近くの当社店舗をご利用ください。

（※1） グランドメニューの変更は10月29日～11月22日の期間に行います。店舗ごとに変更日が異なりますので、詳しくは、ご利用予定の店舗にお問い合わせください。

（※2） “生”は、冷凍したものと区別するための表示です。“九州直送”は、産地および卸市場を經由しない仕入れを表します。



左上：生まぐろ刺し
左下：とろけるマグロなめろう

右上：とろける生サーモンのユッケ
右下：生サーモン刺し

【 海鮮 BARU メニューのほか、“豆苗(とうみょう)” や “ニラ” などのヘルシー食材を使ったメニュー 】



「魚民」は従来から、日本各地の“郷土料理”や“和食料理”を中心に取り揃えており、海外のお客様には珍しい“馬刺し料理”なども、年間を通してリーズナブルに提供しています。また、ドリンクメニューでは“ご当地サワー”と題し、北海道や高知県、福岡県、沖縄などの各地の特産品「ぶどう」「ゆず」「いちご」「パイナップル」の果汁シロップを使ったサワーも取り揃えています。さらに、海外のお客様に、日本の「IZAKAYA【居酒屋】」文化をもっと気軽に楽しんでいただくため、英語・中国語・韓国語で翻訳したメニューが QR コードを使って専用サイトで閲覧できるようにしています。これからも、皆様の期待にお応えできるよう、より一層のサービス向上に取り組んでまいります。



左上：イカゴロのアラビアータ 右上：海老と明太子のアヒージョ (バケット付き)
 左下：とろーり玉子とツナマヨの豆苗サラダ 右中：ニラメンチカツ
 右下：豆苗のにんにく塩炒め

【 のみくい処・楽食屋「魚民」 】

1993年6月、「新横浜駅前(神奈川県)」に1号店がオープン。落ち着いた和の雰囲気がかつろぎを生む。洗練された和の空間とゆったりとした個室感覚の客席でおくつろぎいただけるのが「魚民」。お刺身や郷土料理など、和食中心のお料理がお楽しみいただけます。心和むひとときを、お過ごしください。

