



2025 年 4 月 3 日

株式会社モンテローザ

(本社 東京都杉並区梅里一丁目 21 番 15 号)

2025 年 4 月 3 日から「目利きの銀座」「横浜魚萬」 「濱焼北海道魚萬」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：東京都杉並区、代表取締役：大神輝博）は、2025 年 4 月 3 日（※1）から、全国の「目利きの銀座」「横浜魚萬」「濱焼北海道魚萬」のグランドメニューをリニューアル（※2）し、新メニューの販売（※3）を開始します。

（※1）グランドメニューの変更は4月3日～16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直接お問い合わせください。

（※2）テナント規約等により“卓上焼き”ができない店舗（上大岡 camio 店、麻布十番駅前店、東中野駅前店、新百合ヶ丘北口駅前店）があります。

（※3）店舗によって販売価格が異なります。詳しくは、ご利用予定店舗のメニューをご確認ください。（各店舗のメニューは当社HPより閲覧が可能です。）



当店人気の名物「濱焼盛り合せ」がおすすめ！

定番メニューの“かに味噌甲羅焼”と“帆立”・“赤海老”のほか、“エイヒレ”と“樺太ししゃも”がセットになったお得な盛り合せです！卓上焼きで焼き立てをお召し上がりいただけます。

■名物！濱焼盛り合せ ⇨

2,598 円（税込 2,858 円）



帆立・かに味噌甲羅焼(2ヶ)、樺太ししゃも
・赤海老 (各2尾)、エイヒレ

店舗によって販売価格が異なります。

濱焼スタイル（卓上焼き）で、海鮮料理を豪快に楽しめる「目利きの銀次」「横濱 魚萬(うおまん)」「濱焼 北海道 魚萬（うおまん）」の個性的な“**濱焼メニュー**”や“**刺身料理**”“**海鮮丼**”など、さらに美味しくなったりニューアルメニュー、新メニューについてお知らせします。

海の幸、贅沢に味わう。至福の海鮮丼。

店舗によって販売価格が異なります。



■ 白身魚と しらすと まぐろたたきの三種丼
954 円（税込 1,050 円）



■ オランダ島サーモンと しらすと まぐろたたきの三種丼 954 円（税込 1,050 円）

（※）三陸海岸、山田湾に浮かぶ通称「オランダ島」。周辺の寒冷な水に恵まれた好漁場で育ったトラウトサーモン、それが“オランダ島サーモン”です。



■ まぐろと しらすと まぐろたたきの三種丼
954 円（税込 1,050 円）



■ 小柱(イタヤ貝)丼
1,045 円（税込 1,150 円）

各種海鮮丼は、お客様に喜んでいただけるように新鮮な海の幸を贅沢に使用し、素材本来の旨みを最大限に引き出す工夫をしています。ひとくち食べれば、口の中いっぱいに磯の香りが広がり、“海の恵み”を堪能することができます。今回、新たにラインナップした“海鮮丼”の他にも 15 種類以上の自慢の“丼ぶりメニュー”を用意しています。お食事だけのご利用も大歓迎です。

充実の“丼ぶりメニュー”は、オープンから 15 時迄の「サービスタイム」がお値打ちです。至福のひとときをお過ごしください。

店舗によって販売価格が異なります。

焼きたてアツアツ！海鮮卓上焼きで、磯の香り、ジュージュー音、旨さ爆発！



■ 帆立のチーズ焼

1ヶ498円（税込548円）

“帆立”の甘みと、とろけるチーズのコクが絶妙にマッチした一品です。卓上で焼き上げることで、チーズがとろりと溶け、“帆立”の旨みを閉じ込めます。濃厚な味わいが食欲をそそります！



■ 赤海老串

1本298円（税込328円）

ぷりぷりの“赤海老”を串焼きにした、見た目も華やかな一品です。卓上の焼き網の上でじっくり焼き上げることで、“赤海老”の甘みと香ばしさが際立ちます。お酒のお供にもぴったりです。



■ 干し穴子

1本448円（税込493円）

干した“穴子”を、卓上の焼き網の上でシンプルに“炙り焼き”にしてお召し上がりいただきます。穴子の香ばしさがたまらない一品です。

その他にも、目利きの銀次グランドメニューから、一部をご紹介します。



■小柱（イタヤ貝）といくら
998 円（税込 1,098 円）

ホタテ貝と生態も見た目もよく似た“イタヤ貝”の小柱です。イタヤ貝の貝柱のお刺身は、甘味がありトロツとした食感が特徴です。



■サーモン手羽先の唐揚げ
598 円（税込 658 円）

脂の乗ったサーモンの手羽先(腹ヒレ肉)の唐揚げです。食べ方は、ヒレの部分を手で持ち、ジューシーな身の部分にかぶりついて引き抜きます。サーモン(※)の旨味がたっぷり詰まった逸品です。

(※) こちらは、アトランティックサーモンです。

目利きの銀次・横濱魚萬・濱焼北海道魚萬は、全国各地の漁港で水揚げされた鮮魚のお刺身や、海の幸を“濱焼スタイル”でお楽しみいただけるのが特徴です。上記以外にも新メニューを多数取り揃えていますので、この機会に是非、お近くの店舗をご利用ください。