

百舌のしわざ [7月]

～特典・クーポン～

① コース飲み放題特典（平日限定）

<内容> コースでご予約の方
飲み放題【120分→150分】に延長

<条件> 日～木限定、他クーポンと併用OK

② コースオプション特典 A

<内容> コースにお一人様+500円で
「マグロの串カツ+飲放30分延長」を追加!!

<条件> 他クーポンと併用OK

③ コースオプション特典 B

<内容> コースにお一人様+1000円で
「馬刺し盛合せ+飲放30分延長」を追加!!

<条件> 他クーポンと併用OK

④ 誕生日などの記念日特典

<内容> 事前のご予約で「メッセージ入りデザートプレート」を無料でサービス♪

<条件> 単品・コースOK、他クーポンと併用OK

⑤ コース飲み放題特典（毎日OK）

<内容> A、コース事前ご予約で

銘酒4種類（佐藤・赤兎馬・黒龍・作・田中六五）
を飲み放題メニューに追加!!

B、5500円以上のコースご予約で

国産ウイスキー3種（知多・越百・イチローズモルト）
日本酒1種（獺祭）を追加!!

<条件> 他クーポンと併用OK

●120 分飲み放題付き

百舌の平日 [日~木] 限定コース 4400 円

【前】お万菜3種盛り合わせ

【菜】採れたて直送野菜の彩りサラダ

【造】本日のお造り盛り合わせ

【藁】鶏もも肉の藁焼き

【逸】帆立とニラの中華炒め鉄板

【揚】豚バラの黒酢南蛮揚げ

【焼】稀少部位!! 牛友三角のステーキ

【煮】赤魚の煮付け

【飯】鴨肉のお茶漬け

【甘】百舌の甘味

●120 分飲み放題付き

人気メニュー集合コース 5500 円

- 【前】 お万菜3種盛り合わせ
- 【菜】 採れたて直送野菜の彩りサラダ
- 【造】 本日の豪華お造り盛り合わせ
- 【藁】 太刀魚の藁焼き
- 【逸】 雲仙ハムの鉄板焼き
- 【揚】 香味油淋鶏
- 【焼】 黒毛和牛もも肉のステーキ
- 【煮】 鰯とオクラの煮付け
- 【釜飯】 赤豚ロースと玉蜀黍の釜飯
- 【土瓶】 蛤の土瓶蒸し
- 【甘】 百舌の甘味

●120 分飲み放題付き

贅コース 6600 円

【前】お万菜3種盛り合わせ

【菜】採れたて直送野菜の彩りサラダ

【造】本日の超豪華お造り盛り合わせ

【藁】スペイン産豚の藁焼き

【逸】有頭海老のアヒージョ ーバケット添えー

【揚】太刀魚の竜田揚げ ーかぼす餡ー

【焼】A5黒毛和牛サーロインステーキ

【煮】糸島鶏と冬瓜の炊き合わせ

【釜飯】穴子と新生姜の釜飯

【土瓶】蛤の土瓶蒸し

【甘】百舌の甘味

●120 分飲み放題付き

極コース 9900 円

【前】お万菜3種盛り合わせ

【造】本日の超豪華お造り盛り合わせ -伊勢海老入り-

【菜】パンチェッタとグリル南瓜のサラダ仕立て

【藁】鴨ロースの藁焼き

【逸】鰻の蘭王出汁巻き卵

【揚】鰹真丈揚げ

【極】A5黒毛和牛サーロインステーキ

【蒸】広島産ムール貝の白ワイン蒸し

【煮】糸島鶏モモ肉のみぞれ煮

【釜飯】帆立と雲丹の釜飯

【土瓶】蛤の土瓶蒸し

【甘】百舌の甘味

●120 分飲放付き

国産鶏の博多水炊きコース 4400 円

※平日 [日~木] 限定

【前】 お万菜3種盛り合わせ

【菜】 採れたて直送野菜の彩りサラダ

【造】 本日のお造り盛り合わせ

【藁】 鶏もも肉の藁焼き

【揚】 豚バラの黒酢南蛮揚げ

【鍋】 国産鶏の博多水炊き

【〆】 〆のうどん麺

【碗】 旬菜の茶碗蒸し

【甘】 百舌の甘味

●120 分飲放付き

A4黒毛和牛しゃぶしゃぶ or すき焼きコース

5500 円

【前】お万菜3種盛り合わせ

【菜】採れたて直送野菜の彩りサラダ

【造】本日の豪華お造り盛り合わせ

【藁】太刀魚の藁焼き

【揚】香味油淋鶏

【鍋】A4黒毛和牛リブコース

<しゃぶしゃぶ or すき焼き>

【丼】丼のうどん麺

【碗】旬菜の茶碗蒸し

【甘】百舌の甘味

●120 分飲放付き

A5黒毛和牛しゃぶしゃぶ or すき焼きコース

6600 円

【前】お万菜3種盛り合わせ

【菜】採れたて直送野菜の彩りサラダ

【造】本日の超豪華お造り盛り合わせ

【藁】スペイン産豚の藁焼き

【揚】太刀魚の竜田揚げ ーかぼす餡ー

【鍋】A5黒毛和牛サーロイン

<しゃぶしゃぶ or すき焼き>

【丼】丼のうどん麺

【碗】旬菜の茶碗蒸し

【甘】百舌の甘味

●120 分飲放付き

A5 黒毛和牛しゃぶしゃぶ or すき焼きコース

9900 円

【前】お万菜3種盛り合わせ

【造】本日の超豪華お造り盛り合わせ -伊勢海老入り-

【菜】パンチェッタとグリル南瓜のサラダ仕立て

【藁】鴨ロースの藁焼き

【揚】鰧真丈揚げ

【鍋】A5黒毛和牛サーロイン

<しゃぶしゃぶ or すき焼き>

【〆】〆のうどん麺

【碗】旬菜の茶碗蒸し

【甘】百舌の甘味