

百舌のしわざ [11・12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
「虎フグ刺し+飲放30分延長」を追加!!

<条件> 他クーポンと併用OK

④ **コースオプション特典 C**

<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

⑤ **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ブ
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

⑥ **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5種類(佐藤・赤兎馬・黒龍・瀬祭・田中六五)
を飲み放題メニューに追加!!

B、5000 円以上のコースご予約で国産ウイ

スキー3種追加(知多・越百・イチローズモルト)

<条件> 他クーポンと併用 OK

●120 分飲み放題付き 百舌のお得コース

4400 円

(11月 → 17、18、22、24、25 は利用不可)

(12月 → 4、5、6、7 以外は利用不可)

【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】 真鱈の藁焼き

【逸】 鴨もも肉と牛蒡の鉄板焼き

【揚】 韓国風 若鶏の唐揚げ

【焼】 厳選部位!! 牛友三角のステーキ

【煮】 鯖の味噌煮込み

【飯】 明太とろろのお茶漬け

【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】鯖の藁焼き**
- 【逸】鶏砂肝の鉄板焼き**
- 【揚】鮫鰯の竜田揚げ**
- 【焼】黒毛和牛もも肉のステーキ**
- 【蒸】真鱈と大根の炊き合わせ**
- 【釜飯】宮崎産 鶏炭火焼き釜飯**
- 【土瓶】真鯛の土瓶蒸し**
- 【甘】百舌の甘味**

●120 分飲み放題付き 忘年会コース

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】 糸島華豚の藁焼き**
- 【逸】 鰯のオイルサーディン**
- 【揚】 天然海老と冬野菜の天婦羅**
- 【焼】 A5黒毛和牛サーロインステーキ**
- 【蒸】 寒鰯と大根の煮付け**
- 【釜飯】 鴨肉と牛蒡の釜飯**
- 【土瓶】 真鯛の土瓶蒸し**
- 【甘】 百舌の甘味**

●120 分飲み放題付き 極・忘年会コース

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】 鴨ロースと林檎のサラダ仕立て -トリュフ風味-

【藁】 低温ローストビーフの藁焼き

【逸】 鰻の出汁巻き卵

【揚】 天然海老の変わり揚げ

【極】 A5ランク 黒毛和牛サーロインのステーキ

【焼】 真鱈白子のムニエル

【煮】 金目鯛の煮付け

【釜飯】 河豚の釜飯

【土瓶】 松茸の土瓶蒸し

【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

(11月 → 17、18、22、24、25 は利用不可)

(12月 → 4、5、6、7 以外は利用不可)

【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】 真鱈の藁焼き

【揚】 韓国風 若鶏の唐揚げ

【鍋】 国産鶏の博多水炊き

【め】 めのうどん麺

【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】 鯖の藁焼き

【揚】 鮫鱈の竜田揚げ

【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】 糸島華豚の藁焼き

【揚】 天然海老と冬野菜の天婦羅

【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（ [日～木] 9000 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】 鴨ロースと林檎のサラダ仕立て -トリュフ風味-

【藁】 低温ローストビーフの藁焼き

【揚】 天然海老の変わり揚げ

【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