

百舌のしわざ [4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
【日本酒 [瀧自慢]+飲み放題 30分延長】
+【マグロの一口串カツ】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
「牛タンのステーキ+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 5 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(サントリー碧 A0・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] 限定お得コース

4950 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】 赤魚鯛の藁焼き

【逸】 国産豚と韭の鉄板き

【揚】 若鶏ももの磯辺揚げ

【焼】 稀少部位!! 牛ザブトンのステーキ

【煮】 鱈と菜の花の煮付け

【飯】 釜揚げしらすのお茶漬け

【甘】 百舌の甘味

●120分飲み放題付き

歓送迎会コース 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】季じょん山豚の藁焼き

【逸】鶏ふりそでと新玉葱の鉄板焼き

【揚】鯖の竜田揚げ 一磯館一

【焼】黒毛和牛もも肉のステーキ

【蒸】鯖と筍の桜蒸し

【釜飯】釜揚げしらすと春キャベツの釜飯

【土瓶】蛤の土瓶蒸し

【甘】百舌の甘味

●120 分飲み放題付き

豪華歓送迎会コース 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】 鯖の藁焼き
- 【逸】 鴨肉と菜の花の鉄板焼き
- 【揚】 天然海老と筍の磯辺天婦羅
- 【焼】 A5黒毛和牛サーロインステーキ
- 【蒸】 糸島鶏と蕪の炊き合わせ
- 【釜飯】 太刀魚と山菜の釜飯
- 【土瓶】 蛤の土瓶蒸し
- 【甘】 百舌の甘味

●120 分飲み放題付き

極歡送迎会コース 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】炙り馬肉と彩り野菜のサラダ仕立て

【藁】合鴨ロースの藁焼き

【逸品】釜揚げシラスと若松トマトのアヒージョ

【揚】天然海老の桜揚げ

【焼】A5 黒毛和牛サーロインのステーキ

【煮】太刀魚の梅生姜煮

【蒸】牛タンと春野菜のポトフ

【釜飯】真鯛と山菜の釜飯

【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 4950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】赤魚鯛の藁焼き
- 【揚】若鶏ももの磯辺揚げ
- 【鍋】国産鶏の博多水炊き
- 【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

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】 季じょん山豚の藁焼き

【揚】 鯖の竜田揚げ 一磯館一

【鍋】 A4黒毛和牛リブコース

<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

●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】鯖の藁焼き

【揚】天然海老と筍の磯辺天婦羅

【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

【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】炙り馬肉と彩り野菜のサラダ仕立て

【藁】合鴨ロースの藁焼き

【揚】天然海老の桜揚げ

【鍋】A5黒毛和牛サーロイン

<しゃぶしゃぶ or すき焼き>

【め】めのうどん麺

【碗】旬菜の茶碗蒸し

【甘】百舌の甘味