# 百舌のしわざ [8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 0 K

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 0 K

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 0 K

#### 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 0 K、他クーポンと併用 0 K

#### ⑤ コース飲み放題特典 (毎日 O K)

<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 Ao・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 0 K

## ●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】若鶏もも肉の藁焼き
- 【逸】スルメイカと茗荷の鉄板焼き
- 【揚】鯖の竜田揚げ 一柚子餡一
- 【焼】稀少部位!! 牛ミスジのステーキ
- 【煮】豚バラ肉と冬瓜の炊き合わせ
- 【飯】梅と青紫蘇のお茶漬け
- 【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】山形豚の藁焼き
- 【逸】牛サガリと茄子の鉄板焼き
- 【揚】長崎県産 真鯵のフライ
- 【焼】黒毛和牛もも肉のステーキ
- 【蒸】太刀魚の梅生姜煮
- 【釜飯】鶏炭火と玉蜀黍の釜飯
- 【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】牛サガリの藁焼き
- 【逸】鶏せせりの炭火焼き鉄板
- 【揚】天然海老と旬野菜2種の天婦羅
- 【焼】A5黒毛和牛サーロインステーキ
- 【蒸】真鯵のブイヤベース
- 【釜飯】鱧と新生姜の釜飯
- 【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】スペイン産生ハムと無花果のサラダ仕立て
- 【藁】縞鯵の藁焼き
- 【逸】鰻の蘭王出汁巻き
- 【焼】霜降り牛タンの葱塩焼き鉄板
- 【揚】鱧と旬野菜の天婦羅
- 【メイン】A5 黒毛和牛サーロインのステーキ
- 【蒸】華味鳥ももと冬瓜の炊き合わせ
- 【釜飯】合鴨と玉蜀黍の釜飯
- 【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】若鶏もも肉の藁焼き
- 【揚】鯖の竜田揚げ 一柚子餡一
- 【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】山形豚の藁焼き
- 【揚】長崎県産真鯵のフライ
- 【鍋】A4黒毛和牛リブロース

<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】牛サガリの藁焼き
- 【揚】天然海老と旬野菜2種の天婦羅
- 【鍋】A5黒毛和牛サーロイン <しゃぶしゃぶ or すき焼き>
- 【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 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】スペイン産生ハムと無花果のサラダ仕立て
- 【藁】縞鯵の藁焼き
- 【揚】鱧と旬野菜の天婦羅
- 【鍋】A5黒毛和牛サーロイン

<しゃぶしゃぶ or すき焼き>

- 【〆】〆のうどん麺
- 【碗】旬菜の茶碗蒸し
- 【甘】百舌の甘味