

百舌のしわざ [2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
「虎河豚刺し+飲放 30分延長」を追加!!

or

「馬刺し盛り合わせ+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 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】 縞ホツケの藁焼き

【逸】 鶏ふりそでの炭焼き鉄板

【揚】 鮫鯨の香味揚げ

【焼】 稀少部位!! 牛ザブトンのステーキ

【煮】 豚バラと白菜の豆乳蒸し

【飯】 燻製鯖のお茶漬け

【甘】 百舌の甘味

●120分飲み放題付き

新年会コース 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】あまに豚の藁焼き
- 【逸】鶏せせりと長葱の鉄板焼き
- 【揚】河豚と鮫鱈の唐揚げ
- 【焼】黒毛和牛もも肉のステーキ
- 【煮】寒鰯と大根の豆乳味噌蒸し
- 【釜飯】九州産親鶏ももの炭火釜飯
- 【土瓶】蛤の土瓶蒸し
- 【甘】百舌の甘味

●120 分飲み放題付き

豪華新年会コース 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】牛肩ひもの藁焼き

【逸】北海帆立の味噌焼き鉄板

【揚】紅ズワイ蟹の天婦羅

【焼】A5黒毛和牛サーロインステーキ

【煮】鯖と冬野菜のブイヤベース

【釜飯】金目鯛の釜飯

【土瓶】蛤の土瓶蒸し

【甘】百舌の甘味

●120 分飲み放題付き

極新年会コース 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】スモーク鯖と胡桃のサラダ仕立て

【藁】金目鯛の藁焼き

【逸】鴨ももの蘭王出汁巻き卵

【鉄板】牛タンと九条ネギの鉄板

【揚】河豚と菜の花の天婦羅

【焼】A5 黒毛和牛サーロインステーキ

【蒸】銀鮭と京水菜の紙包み蒸し

【釜飯】馬肉と牛蒡の釜飯

【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】縞ホツケの藁焼き

【揚】鮫鰯の香味揚げ

【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】糸島華豚肩ロースの藁焼き

【揚】河豚と鮫鱈の唐揚げ

【鍋】A4黒毛和牛リブロース

<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】牛肩ひもの藁焼き

【揚】紅ズワイ蟹の天婦羅

【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

【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】スモーク鯖と胡桃のサラダ仕立て

【藁】金目鯛の藁焼き

【揚】河豚と菜の花の天婦羅

【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