

# 百舌のしわざ [12 月]

## ～特典・クーポン～

### ① コースオプション特典 A

＜内容＞ コースにお一人様+500 円で

【長崎産アジフライ】

+【飲み放題 30 分延長】を追加!!

＜条件＞ 他クーポンと併用 OK

### ② コースオプション特典 B

＜内容＞ コースにお一人様+1000 円で

「虎河豚のお刺身+飲放 30 分延長」を追加!!

＜条件＞ 他クーポンと併用 OK

### ③ 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

**④ 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

忘年会コース 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】 寒鰯の藁焼き
- 【逸】 あじ豚生ウインナーの鉄板焼き
- 【揚】 河豚の唐揚げ
- 【焼】 黒毛和牛もも肉のステーキ
- 【蒸】 鰯と大根の煮付け
- 【釜飯】 鮪の時雨煮と生姜の釜飯
- 【土瓶】 蛤の土瓶蒸し
- 【甘】 百舌の甘味

●120 分飲み放題付き

豪華忘年会コース 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】三元豚ローストの藁焼き
- 【逸】天然海老の香草焼き
- 【揚】しろさば河豚の天婦羅
- 【焼】A5黒毛和牛サーロインステーキ
- 【蒸】寒鰯と冬野菜のちり蒸し
- 【釜飯】牛肉時雨煮の釜飯
- 【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】合鴨ロースと林檎の彩りサラダ

【逸品】真鯖スモークのインサラータ

【藁】低温牛リブローストの藁焼き

【揚】河豚と鮫鰯の竜田揚げ

【メイン】A5 黒毛和牛サーロインのステーキ

【煮】天然鰯と大根の煮付け

【蒸】真鱈と冬野菜のホイル蒸し

【釜飯】仔牛タンと牛蒡の釜飯

【土瓶】蛤の土瓶蒸し

【甘】百舌の甘味

●120 分飲放付き

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】寒鰯の藁焼き

【揚】河豚の唐揚げ

【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】三元豚ローストの藁焼き

【揚】しろさば河豚の天婦羅

【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】合鴨ロースと林檎の彩りサラダ

【藁】低温牛リブローストの藁焼き

【揚】河豚と鮫鰯の竜田揚げ

【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