

炉端と焼鳥 炭衛門 [10月]

～特典・クーポン～

① コース飲み放題特典 A

- <内容> コースご予約の方
飲み放題【120分→150分】に延長
- <条件> 毎日OK、他クーポンと併用OK

② コース飲み放題特典 B

- <内容> 4000円以上のコースご予約で
「瀬祭」含む日本酒10種類が
飲み放題に追加!!
- <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

④ 単品飲み放題特典

<内容> 単品でご注文の方

【90分→1500円 120分→1800円】

<条件> 毎日OK、他クーポンと併用OK

●120 分飲放付 炭衛門のお得コース

3500 円 (税込)

【煮物】 日替わりおでん2種

【鮮魚】 漁れたて鮮魚のお造り盛り合わせ

【野菜】 豚しゃぶと玉葱の和風サラダ

【逸品】 季節野菜のたっぷりグラタン ーバケット添えー

【揚物】 太刀魚のチーズフリット

【炭焼】 若鶏の最高級備長炭焼き

【逸品】 大将のこだわり牛すじ豆腐

【御飯】 しらすの九州醤油お握り

【甘味】 本日のデザート

【食後】 食後の薬缶コーン茶

●120 分飲放付 炭衛門の創作コース

4000 円 (税込)

【煮物】 日替わりおでん2種

【鮮魚】 漁れたて鮮魚のお造り盛り合わせ

【野菜】 季節野菜の炭焼きスティック -自家製ゴマドレー

【逸品】 豚肉と木ノ子のペンネグラタン -バケット添え-

【揚物】 手ごね鶏つくねのメンチカツ

【炭焼】 特選!! 牛サガリの最高級備長炭焼き

【箸休】 青梗菜と豆腐の梅肉和え

【煮物】 太刀魚の煮付け

【御飯】 しらすの有馬煮茶漬け

【甘味】 本日のデザート

【食後】 食後の薬缶コーン茶

●90分飲放付

黒豚、楚蟹、京生麩、黒毛和牛、天然鯖、マグレ鴨、サザエの高級食材コース

5000円(税込)

【前菜】海鮮の手毬寿司2種

【鮮魚】漁れたて豪華鮮魚のお造り盛り合わせ

(炙り鯛・ハマチ・サーモン・槍烏賊・胡麻サバ・サザエ・カツオ)

【藁焼】鹿児島産 黒豚バラの藁焼き

【揚物】楚蟹のクリームコロッケ

【七輪】京生麩の七輪焼き 一田楽味噌添え

【焼物】A3黒毛和牛サーロインの炭火焼き

【陶板】天然!! 鯖の幽庵蒸し

【御飯】マグレ鴨の炊き込み御飯

【甘味】自家製デザート

【食後】食後の薬缶コーン茶

●120 分飲放付 炭衛門の鍋付きコース

3500 円 (税込)

【煮物】 日替わりおでん2種

【鮮魚】 漁れたて鮮魚のお造り盛り合わせ

【野菜】 豚しゃぶと玉葱の和風サラダ

【逸品】 季節野菜のたっぷりグラタン ーバケット添えー

【揚物】 太刀魚のチーズフリット

【鍋】 黒い地鶏の坦々鍋 or 黒い牛モツの醤油鍋

【♪】 麺 or 雑炊セット

【甘味】 本日のデザート

【食後】 食後の薬缶コーン茶

●120 分飲放付 炭衛門の鍋付きコース

4000 円 (税込)

【煮物】 日替わりおでん2種

【鮮魚】 漁れたて鮮魚のお造り盛り合わせ

【野菜】 季節野菜の炭焼きスティック —自家製ゴマドレ—

【逸品】 豚肉と木ノ子のペンネグラタン —バケット添え—

【揚物】 手ごね鶏つくねのメンチカツ

【鍋】 黒い地鶏の坦々鍋 or 黒い牛モツの醤油鍋

【 \times 】 麺 or 雑炊セット

【甘味】 本日のデザート

【食後】 食後の薬缶コーン茶

●90 分飲放付 炭衛門の鍋付きコース

5000 円 (税込)

【前菜】 海鮮の手毬寿司2種

【鮮魚】 漁れたて豪華鮮魚のお造り盛り合わせ

(炙り鯛・ハマチ・サーモン・槍烏賊・胡麻サバ・サザエ・カツオ)

【藁焼】 鹿児島産 黒豚バラの藁焼き

【揚物】 楚蟹のクリームコロッケ

【七輪】 京生麩の七輪焼き 一田楽味噌添えー

【鍋】 黒い地鶏の坦々鍋 or 黒い牛モツの醤油鍋

or 牛タンしゃぶしゃぶ

【〆】 麺 or 雑炊セット

【甘味】 本日のデザート

【食後】 食後の薬缶コーン茶