

●120 分飲放付

【九州の平日限定コース】 3500 円 (税込)

- 1. 釜揚げしらすの鬼おろしポン酢**
- 2. 本日の鮮魚4種盛り合わせ 一舟盛一**
- 3. 採れたて減農野菜の彩色サラダ**
- 4. 初鰹の藁焼き 一岩塩添え一**
- 5. 太刀魚と豆腐の竜田揚げ**
- 6. 豚ロースの梅紫蘇重ね焼き**
- 7. 出汁巻き玉子の海鮮餡かけ**
- 8. 若鶏のレモンステーキ陶板**
- 9. 牛すじ肉と筍の蒸籠飯**
- 10. 本日のデザート**

●120 分飲放付

【至高コース】 4000 円 (税込)

1. 干物2種の七輪炙り
2. 本日の鮮魚5種盛り合わせ 一舟盛一
3. 採れたて減農野菜の彩色サラダ
4. 太刀魚の藁焼き 一岩塩で一
5. 豚ロースの香草ミルフィーユカツ トマトバジルソース一
6. 厳選!! 牛ハラミのステーキ
7. 博多華味鶏の花焼売 一自家製葱ダレで一
8. 鯖とアスパラの治部煮陶板
9. 穴子と有馬山椒の蒸籠飯
10. 本日のデザート

●120 分飲放付

【豪華コース】 5000 円 (税込)

1. 干物2種の七輪炙り
2. 本日の鮮魚6種豪華盛り合わせ 一舟盛一
3. 採れたて減農野菜の彩色サラダ
4. 馬刺し2種盛り合わせ 一赤身・タテガミ一
5. 天然!! 鱈の一本藁焼き
6. 博多華味鶏の道明寺揚げ
7. A5ランク 宮崎和牛サーロインステーキ
8. 鰻と初夏野菜の梅蒸籠蒸し
9. 穴子と花茗荷の蒲焼き茶漬け
10. 旦過市場のお漬物2種
11. 本日の豪華デザート