

# 百舌のしわざ [2月]

## ～特典・クーポン～

### ① 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 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

【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

**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  
「虎河豚のお刺身+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**

●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】国産豚ヒレ肉の藁焼き
- 【逸】鶏ハラミと牛蒡の炭火鉄板
- 【揚】鰯鰆の竜田揚げ
- 【焼】稀少部位!! 牛ミスジのステーキ
- 【煮】鯖と大根の味噌煮
- 【飯】牛時雨煮の茶漬け
- 【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】寒鰨の藁焼き
- 【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】鯛と大根の煮付け
- 【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

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】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】国産豚ヒレ肉の藁焼き

【揚】鮟鱇の竜田揚げ

【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】寒鰨の藁焼き
- 【揚】河豚の唐揚げ
- 【鍋】A4黒毛和牛リブロース  
    <しゃぶしゃぶ or すき焼き>
- 【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>

【〆】〆のうどん麺

【碗】旬菜の茶碗蒸し

【甘】百舌の甘味