

炉端と焼鳥 炭衛門 [12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【90分→120分】に延長

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> 3500円以上のコースご予約で

「瀬祭」含む日本酒5種類が

飲み放題に追加!!

<条件> 他クーポンと併用OK

③ コース特典

<内容> 3500、4000円コースのご予約で

刺身盛りを「豪華盛り」に!! +3種類追加

<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 **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 炭衛門の平日限定コース
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】 バリバリごぼうの胡麻サラダ**
- 【逸品】 冬野菜のカレーグラタン ーバケット添えー**
- 【揚物】 有頭海老のクリームコロツケ**
- 【炭焼】 牛ザブトンの最高級備長炭焼き**
- 【逸品】 鶏団子とキャベツのトマト煮込み**
- 【御飯】 炙り鯛の出汁茶漬け**
- 【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 炭衛門のおすすめコース
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】 飛子と海藻の和風サラダ**
- 【逸品】 海老と木ノ子のアヒージョ ーバケット添えー**
- 【揚物】 鮫鱈と大葉の天麩羅**
- 【炭焼】 特選!! きなこ豚の最高級備長炭焼き**
- 【箸休】 炙り鯛と法蓮草の胡麻和え**
- 【煮物】 牛モモ肉とトマトの赤ワイン煮込み**
- 【御飯】 炭衛門の石焼きカレードリア**
- 【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、天然河豚、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黒毛和牛ミスジの炭火焼き

【陶板】天然河豚と旬菜の陶板蒸し

【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[平日限定]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】 バリバリごぼうの胡麻サラダ

【逸品】 冬野菜のカレーグラタン ーバケット添えー

【揚物】 有頭海老のクリームコロツケ

【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 炭衛門のおすすめ鍋付きコース
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】 飛子と海藻の和風サラダ

【逸品】 海老と木ノ子のアヒージョーバケット添えー

【揚物】 鮫鱈と大葉の天麩羅

【鍋】 黒い地鶏の坦々鍋 or 黒い牛モツの醤油鍋

【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

●90 分飲放付 炭衛門の豪華鍋付きコース
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