

炉端と焼鳥 炭衛門 [1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

「田中六五」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+3種追加の「豪華盛り」に!!

<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 炭衛門のお得コース

3500 円 (税込)

【七輪】朝引き鶏ささみの七輪炙り

【鮮魚】漁れたて鮮魚のお造り盛り合わせ

【野菜】冬野菜のシンプルサラダ

【逸品】帆立とカリフラワーのアヒージョ ーバケット添えー

【揚物】国産鶏せせりの柚子塩唐揚げ

【炭焼】鹿児島産 黒豚バラの最高級備長炭焼き

【煮物】鱈と木ノ子のみぞれ煮込み

【御飯】漬けマグロの出汁茶漬け

【甘味】自家製のデザート

【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)

- 【七輪】朝引き鶏ささみの七輪炙り
- 【鮮魚】漁れたて鮮魚のお造り盛り合わせ
- 【野菜】根菜チップの明太クリームサラダ
- 【逸品】帆立とカリフラワーのアヒージョ ーバケット添えー
- 【揚物】国産鶏せせりと冬野菜のかき揚げ
- 【炭焼】特選!! 牛肩ロースの最高級備長炭焼き
- 【焼魚】旬の鮮魚!! 鱈の西京焼き
- 【陶板】鹿児島産 黒豚バラの陶板蒸し
- 【御飯】漬けマグロのミニ鉄火丼
- 【甘味】自家製デザート
- 【食後】食後の薬缶コーン茶

●90 分飲放付

黒豚、牡蠣、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 炭衛門の鍋付きコース

3500 円 (税込)

【七輪】朝引き鶏ささみの七輪炙り

【鮮魚】漁れたて鮮魚のお造り盛り合わせ

【野菜】冬野菜のシンプルサラダ

【逸品】帆立とカリフラワーのアヒージョ ーバケット添えー

【揚物】国産鶏せせりの柚子塩唐揚げ

【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

**●120分飲放付 炭衛門のおすすめ鍋付きコース
4000円(税込)**

【七輪】朝引き鶏ささみの七輪炙り

【鮮魚】漁れたて鮮魚のお造り盛り合わせ

【野菜】根菜チップの明太クリームサラダ

【逸品】帆立とカリフラワーのアヒージョ ーバケット添えー

【揚物】国産鶏せせりと冬野菜のかき揚げ

【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

【♪】 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