

●120 分飲放付 炭衛門のお得コース

3500 円 (税込)

- 【七輪】 枝付き枝豆の七輪焼き**
- 【鮮魚】 漁れたて鮮魚のお造り盛り合わせ**
- 【野菜】 蒸し鶏と玉葱のサラダ**
- 【逸品】 帆立のペンネグラタン ーバケット添えー**
- 【揚げ物】 季節野菜の天ぷら ー自家製天つゆでー**
- 【炭焼】 合鴨肉の最高級備長炭焼き**
- 【陶板】 黒豚バラの陶板しゃぶしゃぶ**
- 【ご飯】 焼き鯖と大葉の混ぜご飯**
- 【汁物】 魚介あらのお吸い物**
- 【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)

- 【七輪】 枝付き枝豆の七輪焼き**
- 【鮮魚】 漁れたて鮮魚のお造り盛り合わせ**
- 【野菜】 野菜せんべいの和風サラダ**
- 【揚げ物】 牛サガリの牛カツ ーおろしポン酢ー**
- 【逸品】 燻製豚とチーズの洋風玉子焼き**
- 【陶板】 合鴨と獅子唐の陶板焼き**
- 【煮物】 真鱈の白味噌煮込み**
- 【ご飯】 炭衛門の海鮮ちらし寿司**
- 【汁物】 魚介あらのお吸い物**
- 【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

黒毛和牛、牛タン、雲丹、帆立、車海老、湯葉の高級食材コース

5000 円 (税込)

【七輪】特選!! 牛タンの七輪焼き

【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)

【焼物】殻付き北海帆立のグラタン仕立て

【揚物】活〆車海老の天婦羅

【箸休】雲丹と湯葉包みのお浸し

【陶板】黒毛和牛のすき焼き陶板

【寿司】本日の握り寿司 [2 貫]

【甘味】炭衛門の手作り焼きプリン

【食後】食後の薬缶コーン茶

●90 分飲放付

黒毛和牛、牛タン、雲丹、帆立、車海老、湯葉、サザエの超高級食材コース

5500 円 (税込)

【七輪】 特選!! 牛タンの七輪焼き

【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)

【焼物】 殻付き北海帆立のグラタン仕立て

【揚物】 活〆車海老の天婦羅

【箸休】 雲丹と湯葉包みのお浸し

【陶板】 黒毛和牛のすき焼き陶板

【蒸物】 サザエの壺酒蒸し

【寿司】 本日の握り寿司 [3 貫]

【甘味】 炭衛門の手作り焼きプリン

【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】 枝付き枝豆の七輪焼き**
- 【鮮魚】 漁れたて鮮魚のお造り盛り合わせ**
- 【野菜】 蒸し鶏と玉葱のサラダ**
- 【逸品】 帆立のペンネグラタン ーバケット添えー**
- 【揚物】 季節野菜の天ぷら ー自家製天つゆでー**
- 【鍋】 黒い地鶏の坦々鍋 or 黒い牛モツの醤油鍋**
- 【ㄨ】 麵 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)

- 【七輪】 枝付き枝豆の七輪焼き**
- 【鮮魚】 漁れたて鮮魚のお造り盛り合わせ**
- 【野菜】 野菜せんべいの和風サラダ**
- 【揚げ物】 牛サガリの牛カツ ーおろしポン酢ー**
- 【逸品】 燻製豚とチーズの洋風玉子焼き**
- 【陶板】 合鴨と獅子唐の陶板焼き**
- 【鍋】 黒い地鶏の坦々鍋 or 黒い牛モツの醤油鍋**
- 【丼】 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)

【七輪】 特選!! 牛タンの七輪焼き

【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)

【焼物】 殻付き北海帆立のグラタン仕立て

【揚物】 活〆車海老の天婦羅

【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