

九州の宴 [4月]

～特典・クーポン～

① コース飲み放題特典（平日限定）

<内容> コースでご予約の方

飲み放題【120分→150分】に延長

<条件> 日～木限定、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

馬刺し2種「霜降り・赤身」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

「虎フグのお刺身」を刺身盛りに追加!!

<条件> 他クーポンと併用OK

④ コース飲み放題特典1

- <内容>** コースご予約で
飲み放題メニューに
「日本酒→田中六五、雁木」を追加!!
- <条件>** 他クーポンと併用OK

⑤ コース飲み放題特典2（5500円以上）

- <内容>** 5500円以上のコースご予約で
飲み放題メニューに
「日本酒 → 瀬祭」
を追加!!
- <条件>** 他クーポンと併用OK

●120 分飲放付【九州の平日限定コース】

4400 円（日～木限定）

1. 厳選!! 七輪2種炙り ー干物・練り物ー
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. 昆布鯖の黒炭焼き ー岩塩ー
5. 日南鶏の梅肉揚げ
6. 豚バラ肉の桜焼き
7. 海鮮つみれの甘酢餡掛け
8. 牛ミスジの土佐味噌焼き ー陶板ー
9. 浅利と菜の花の炊き込み蒸籠飯
10. 本日のデザート

●120 分飲放付 【創作コース】

4950 円

1. 七輪の2種炙り ー干物・練り物ー
2. 本日の鮮魚5種豪華盛り合わせ ー舟盛ー
3. 採れたて減農野菜の彩色サラダ
4. 旬鯖の菜種焼き
5. 若鶏と筍の桜揚げ
6. 厳選!! 牛ミスジの黒炭焼き ー和風ソースー
7. 大分蘭王の袱紗焼き ー銀餡ー
8. 佐賀豚と春キャベツの浅煮陶板
9. 浅利の炊き込み茶漬
10. 本日のデザート

●120 分飲放付 【歓送迎会コース】

5500 円

1. 七輪の2種炙り ー干物・練り物ー
2. 本日の鮮魚5種豪華盛り合わせ ー舟盛ー
3. 採れたて減農野菜の彩色サラダ
4. 真鱈の桜焼き
5. 博多華味鳥の霰揚げ
6. 厳選!! 黒毛和牛のステーキ ー和風ソースー
7. 鶴我豆腐と生麩の揚げ浸し
8. 佐賀豚と筍の角煮陶板 ーポテトソースー
9. 焼きおにぎり茶漬け ー紫蘇味噌ー
10. 本日のデザート

●120 分飲放付 【豪華歓送迎会コース】

6600 円

1. 七輪の2種炙り ー干物・練り物ー
2. 本日の鮮魚6種豪華盛り合わせ ー舟盛ー
3. 紅ズワイ蟹と牛蒡の胡麻サラダ
4. 馬刺し2種調理盛り ー刺身・炙りー
5. 合鴨の藁焼き ー岩塩ー
6. 博多華味鳥と山菜の天婦羅
7. 白姫海老と春野菜の蒸籠蒸し
8. 佐賀牛ロースのすき焼き ー大分蘭王ー
9. 〆のうどん麺
10. 本日のデザート