

# 空木のかかげ [12月]

## ～特典・クーポン～

### ① コース飲み放題特典

<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 コース予約特典 [A]

<内容> 4000～4950円コースのご予約で

コース料理に「本日の藁焼き」を無料追加!!

<条件> 他クーポンと併用OK

### ③ コース予約特典 [B]

<内容> 5000、5500円コースのご予約で

飲み放題に「魔王・知多」を無料追加!!

<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

**●飲放 120 分付／130 種以上**

**こかげのおすすめコース**

**4400 円（[日～木] 4000 円）**

1. **こだわりの前菜2種**
2. **本日のお刺身5種盛り合わせ 一舟盛り一**
3. **貝小柱と彩野菜の梅紫蘇サラダ**
4. **豚肉と椎茸の味噌チーズグラタン 一バケット添え一**
5. **真鱈の唐揚げ 一檸檬バターソース一**
6. **こかげの擬製豆腐 一箸休め一**
7. **厳選部位!! 牛友三角のステーキ**
8. **手羽先と大根の照り煮込み**
9. **豚そぼろと小松菜の混ぜご飯 一韓国風一**
10. **春雨と白葱の中華スープ**
11. **本日のデザート**
12. **コーヒー or 季節の銘茶**

**●飲放 120 分付／130 種以上**

**こかげの人気メニューコース**

**4950 円（[日～木] 4500 円）**

1. あさりの陶板酒蒸し
2. 本日のお刺身5種盛り合わせ 一舟盛り一
3. 韓国風チョレギサラダ
4. 大人気の山芋鉄板 一明太入り一
5. 和牛つくね串 一すき焼き風一
6. 自家製 タルタルチキン南蛮
7. 出汁たっぷり出汁巻き卵
8. 牛ハラミの朴葉味噌焼き
9. 黒豚バラと旬野菜のおでん2種
10. 鮮魚の出汁茶漬け
11. 本日のデザート
12. コーヒー or 季節の銘茶

## ●飲放 120 分付／130 種以上

贅沢忘年会コース（本マグロ、合鴨、糸島華豚、河豚、金目鯛

A3黒毛和牛、黒瀬ブリ）

5500 円（[日～木] 5000 円）

- [前菜] 旬菜の茶碗蒸し
- [鮮魚] 本マグロ入りの豪華お造り盛り合わせ
- [菜物] 合鴨ローストのサラダ仕立て
- [燻製] 糸島華豚ロースの薫焼き
- [揚物] 白鯖河豚と南瓜の天婦羅
- [箸休] 炙り金目鯛の自家製ジュレ掛け
- [焼物] A3 黒毛和牛もも肉のステーキ
- [蒸物] 黒瀬ブリと春菊の朴葉蒸し
- [鰻物] 糸島華鶏の焼豚丼
- [甘味] 本日のデザート
- [食後] 季節の銘茶

●飲放 120 分付／130 種以上

3 種の出汁から選べる鍋付コース

4400 円（[日～木] 4000 円）

1. こだわりの前菜2種
2. 本日のお刺身5種盛り合わせ 一舟盛り一
3. 貝小柱と彩野菜の梅紫蘇サラダ
4. 豚肉と椎茸の味噌チーズグラタン 一バケット添え一
5. 真鱈の唐揚げ 一檸檬バターソース一
6. こかげの擬製豆腐 一箸休め一
7. 3種から選べる出汁の【モツ鍋 or 鶏鍋】  
＜柑橘・特製醤油・黒胡麻坦々＞
8. 〆の麺 or 雑炊
9. 自家製デザート
10. コーヒー or ジャスミン茶

**●飲放 120 分付／130 種以上**

**3 種の出汁から選べる鍋付コース**

**5500 円（[日～木] 5000 円）**

1. 旬菜の茶碗蒸し
2. 本マグロ入りの豪華お造り盛り合わせ
3. 合鴨ローストのサラダ仕立て
4. 糸島華豚ロースの藁焼き
5. 白鯖河豚と南瓜の天婦羅
6. 炙り金目鯛の自家製ジュレ掛け
7. 3種から選べる出汁の【モツ鍋 or 鶏鍋】  
＜柑橘・特製醤油・黒胡麻坦々＞
8. 〆の麺 or 雑炊
9. 自家製デザート
10. コーヒー or ジャスミン茶