

# 九州の宴 [10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、羽根屋」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」  
「焼酎 → 魔王 佐藤黒」  
「ウイスキー → ニツカセッション」  
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 ー舟盛ー
3. 採れたて減農野菜の彩色サラダ
4. 鰯の藁焼き ー岩塩ー
5. 石持と舞茸の黄身衣揚げ
6. 豚ばらの黒胡椒焼き
7. 若鶏と小蕪の酢橘ホイル蒸し
8. 銀鮭と秋野菜の石狩陶板
9. 牛すじと筍の蒸籠飯
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. 秋鮭の稲田焼き
5. 若鶏と舞茸の黄身衣揚げ
6. 厳選!! 牛サガリのステーキ ー酢橘ソースー
7. 穴子と三葉の胡麻味噌真丈
8. みつせ鶏の酢橘蒸し陶板
9. 松茸と零余子の炊き込み蒸籠飯
10. 本日のデザート

●120 分飲放付 【豪華コース】

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. 秋刀魚の姿焼き ー酢橘醤油ー
5. 白姫海老の菊花揚げ
6. 厳選!! 黒毛和牛のステーキ ー和風ソースー
7. 栗胡麻豆腐の煮浸し
8. 佐賀豚と秋野菜の吹き寄せホイル蒸し
9. 松茸の炊き込み茶漬
10. 本日のデザート

●120 分飲放付 【極みコース】

6600 円

1. 七輪の2種炙り ー干物・練り物ー
2. 本日の鮮魚5種と河豚刺しの豪華盛り ー舟盛  
ー
3. 採れたて減農野菜の彩色サラダ
4. 馬刺し2種盛り合わせ ー赤身・ふたえごー
5. 糸島豚の朴葉味噌焼き
6. 真鯛の湯葉衣揚げ
7. 銀鮭と秋野菜の石狩蒸籠蒸し
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