

百舌のしわざ [11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

「飲み放題 30分延長

「長崎産 アジフライ」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

「虎河豚の刺身+飲放 30分延長」を追加!!

＜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 **コース飲み放題特典（毎日OK）**

<内容> A、コース事前ご予約で

**銘酒5種類(佐藤・赤兎馬・黒龍・作・田中六五)
を飲み放題メニューに追加!!**

B、5500円以上のコースご予約で

**国産ウイスキー(サントリー碧 Ao・越百・イチローズモルト)
日本酒(瀬祭)を追加!!**

<条件> 他クーポンと併用OK

●120分飲み放題付き

百舌の平日 [日~木] 限定コース

4950円

※12月は利用不可

【前】お万菜3種盛り合わせ

【菜】採れたて直送野菜の彩りサラダ

【造】本日のお造り盛り合わせ

【藁】国産豚ヒレ肉の藁焼き

【逸】鶏ハラミと牛蒡の炭火鉄板

【揚】鮟鱇の竜田揚げ

【焼】稀少部位!! 牛ミスジのステーキ

【煮】鯖と大根の味噌煮込み

【飯】牛時雨煮の茶漬け

【甘】百舌の甘味

●120分飲み放題付き
忘年会コース 5500円

- 【前】お万菜3種盛り合わせ
- 【菜】採れたて直送野菜の彩りサラダ
- 【造】本日の豪華お造り盛り合わせ
- 【藁】寒鰨の藁焼き
- 【逸】あじ豚生ウインナーの鉄板焼き
- 【揚】河豚の唐揚げ
- 【焼】黒毛和牛もも肉のステーキ
- 【煮】鯛と大根の煮付け
- 【釜飯】鯖の時雨煮と生姜の釜飯
- 【土瓶】蛤の土瓶蒸し
- 【甘】百舌の甘味

●120分飲み放題付き
豪華忘年会コース 6600円

- 【前】お万菜3種盛り合わせ
- 【菜】採れたて直送野菜の彩りサラダ
- 【造】本日の超豪華お造り盛り合わせ
- 【藁】三元豚ローストの藁焼き
- 【逸】天然海老の香草焼き
- 【揚】白鯖河豚の天婦羅
- 【焼】A5黒毛和牛サーロインステーキ
- 【蒸】寒鰨と冬野菜のちり蒸し
- 【釜飯】牛時雨煮の釜飯
- 【土瓶】蛤の土瓶蒸し
- 【甘】百舌の甘味

●120分飲み放題付き
極忘年会コース 9900円

- 【前】お万菜3種盛り合わせ
- 【造】本日の超豪華お造り盛り合わせ -伊勢海老入り-
- 【菜】合鴨ロースと林檎の彩りサラダ
- 【逸】真鯖スモークのインサラータ
- 【藁】低温牛リブローストの藁焼き
- 【揚】河豚と鰯鰆の竜田揚げ
- 【極】A5黒毛和牛サーロインステーキ
- 【煮】天然鯛と大根の煮付け
- 【蒸】真鯛と冬野菜のホイル蒸し
- 【釜飯】仔牛タンと牛蒡の釜飯
- 【土瓶】蛤の土瓶蒸し
- 【甘】百舌の甘味

●120分飲放付き

国産鶏の博多水炊きコース 4950円

※平日[日～木]限定

※12月は利用不可

【前】お万菜3種盛り合わせ

【菜】採れたて直送野菜の彩りサラダ

【造】本日のお造り盛り合わせ

【藁】国産豚ヒレ肉の藁焼き

【揚】鮟鱇の竜田揚げ

【鍋】国産鶏の博多水炊き

【〆】〆のうどん麺

【碗】旬菜の茶碗蒸し

【甘】百舌の甘味

●120分飲放付き
A4黒毛和牛しゃぶしゃぶ or すき焼きコース
5500円

【前】お万菜3種盛り合わせ

【菜】採れたて直送野菜の彩りサラダ

【造】本日の豪華お造り盛り合わせ

【藁】寒鰯の藁焼き

【揚】河豚の唐揚げ

【鍋】A4黒毛和牛リブロース

<しゃぶしゃぶ or すき焼き>

【〆】〆のうどん麺

【碗】旬菜の茶碗蒸し

【甘】百舌の甘味

●120分飲放付き
A5黒毛和牛しゃぶしゃぶ or すき焼きコース
6600円

【前】お万菜3種盛り合わせ

【菜】採れたて直送野菜の彩りサラダ

【造】本日の超豪華お造り盛り合わせ

【藁】三元豚ローストの藁焼き

【揚】白鯖河豚の天婦羅

【鍋】A5黒毛和牛サーロイン

<しゃぶしゃぶ or すき焼き>

【〆】〆のうどん麺

【碗】旬菜の茶碗蒸し

【甘】百舌の甘味

●120分飲放付き

A5黒毛和牛しゃぶしゃぶ or すき焼きコース

9900円

【前】お万菜3種盛り合わせ

【造】本日の超豪華お造り盛り合わせ -伊勢海老入り-

【菜】合鴨ロースと林檎の彩りサラダ

【藁】低温牛リブロースの藁焼き

【揚】河豚と鰯鰆の竜田揚げ

【鍋】A5黒毛和牛サーロイン

<しゃぶしゃぶ or すき焼き>

【〆】〆のうどん麺

【碗】旬菜の茶碗蒸し

【甘】百舌の甘味