

空木のこかげ [8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＞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
「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＞他クーポンと併用OK

●飲放120分付／130種以上

こかげの平日限定コース

[日～木価格]3500円

1. こだわりの前菜2種
2. 本日のお刺身4種盛り合わせ 一舟盛り一
3. 槍烏賊と彩り野菜の梅ドレサラダ
4. 燻製豚肉のコーンクリームグラタン
5. 鱈のフリット 一香草ソース一
6. 塩麴葱だれの冷奴 一箸休め一
7. 豚ロース肉のステーキ 一レモンソース一
8. 華味鶏と南瓜のトマト煮込み
9. ニラだれ漬け麻薬卵の丼ぶり
10. 春雨と白ネギの中華スープ
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
こかげのおすすめコース
4400円（[日～木価格]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. 貝小柱とトマトの和風サラダ
4. 夏野菜のキーマカレーグラタン 一バケット添え一
5. 華味鶏の自家製油淋鶏
6. 冬瓜の冷やし鉢 一箸休め一
7. 厳選部位!! 牛ミスジのステーキ
8. 豚肩ロースのピリ辛麻辣肉豆腐
9. 鰻の蒲焼き丼ぶり
10. 旬菜の茶碗蒸し
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～木価格]4500円）

1. 前菜の炭火炙りチャーシュー
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. 熱々オニオングラタン 一バケツ添え一
5. 和牛つくね串 一すき焼き風一
6. 若鶏の唐揚げ 一自家製タレ漬け一
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. 真鯛の山芋とろろ陶板蒸し
10. 梅肉の出汁茶漬け
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

贅沢食材コース（本マグロ、霧島豚、真鯛、新生姜
冬瓜、A3黒毛和牛、京鴨、白葱、鮎）

5500円（[日～木価格]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] モッツアレラチーズと彩野菜のテリーヌ
- [燻製] 鹿児島産 霧島豚の薫焼き
- [揚物] 真鯛と新生姜の薩摩平天
- [箸休] 冬瓜の酢味噌和え
- [焼物] A3黒毛和牛もも肉のステーキ
- [蒸物] 京鴨と白葱の山芋とろろ陶板蒸し
- [〆物] 鮎の炊き込みご飯
- [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
[日～木価格]3500円

1. こだわりの前菜2種
2. 本日のお刺身4種盛り合わせ 一舟盛りー
3. 槍烏賊と彩り野菜の梅ドレサラダ
4. 燻製豚肉のコーンクリームグラタン
5. 鱈のフリット ー香草ソースー
6. 塩麴葱だれの冷奴 ー箸休めー
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 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～木価格]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. 貝小柱とトマトの和風サラダ
4. 夏野菜のキーマカレーグラタン 一バケット添え一
5. 華味鶏の自家製油淋鶏
6. 冬瓜の冷やし鉢 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 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
5500円（[日～木価格]5000円）

1. 蛤の酒蒸し
2. 本マグロ入りの豪華お造り盛り合わせ
3. モッツアレラチーズと彩野菜のテリーヌ
4. 鹿児島産 霧島豚の藁焼き
5. 真鯛と新生姜の薩摩平天
6. 冬瓜の酢味噌和え
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 季節の銘茶