炭ト釜飯 どげん [4月]

~特典・クーポン~

(1) コース飲み放題延長特典[平日限定]

<内容> コースご予約の方 飲み放題【120 分→150 分】に延長

<条件> 平日(日~木)限定、他クーポンと併用 O K

② プレミアム飲み放題特典【獺祭含む】

<内容> 各コースに+1000 円で プレミアム飲み放題付きに変更!!

[ウイスキー] 余市

[日本酒] 獺祭/久保田千寿/田中六五十季節のおすすめ3種

[焼酎] 魔王/赤兎馬/なかむら/ほげぽっぽ

<条件> 毎日 0 K、他クーポンと併用 0 K

③ 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 0 K、他クーポンと併用 0 K

定番コース 800 円 4000 円

【陶板】 真鯛のすきしゃぶ陶板

【鮮魚】刺身の盛り合わせ4種

【野菜】 粗挽き雲仙ハムのサラダ

【揚物】さつま純然鶏のどぶ漬け唐揚げ

【藁焼】 牛サガリの 800℃藁焼き

【煮物】霧島豚肩ロースと大根の煮物

【釜飯】漬けカツオと薬味の羽釜御飯-九州産米-

【香物】自家製山芋の柚子胡椒漬け

【甘味】本日のデザート

+1000 円でプレミアム飲み放題付き

くウイスキー> 余市

<日本酒> 獺祭/久保田/田中六五+季節のおすすめ3種

[平日限定] どげんのお得コース 5000円

【陶板】真鯛のすきしゃぶ陶板

【鮮魚】本マグロ入り 刺身の盛り合わせ5種

【野菜】藁燻製豚とブロッコリーのサラダ

【藁焼】国産サーモンの藁焼き

【揚物】さつま純然鶏のチキン南蛮

【炭焼】牛サガリの最高級大鋸炭焼き

【煮物】霧島肩ロースと蘭王の照り煮

【釜飯】鰤ユッケと薬味の羽釜御飯

【香物】自家製山芋の柚子胡椒漬け

【甘味】本日のデザート

+1000 円でプレミアム飲み放題付き

<ウイスキー> 余市

<日本酒> 獺祭/久保田/田中六五+季節のおすすめ3種

贅沢コース 6000円

【陶板】牛バラのすきしゃぶ陶板

【鮮魚】本マグロ入り 刺身の盛り合わせ6種

【野菜】粗挽き雲仙ハムと新玉葱の柚子サラダ

【 藁焼 】とろホッケの藁焼き

【揚物】かごしま黒豚のとんかつ-すり胡麻ソース-

【炭焼】牛ハラミの最高級大鋸炭焼き

【煮物】さつま純然鶏と椎茸の和風クリーム煮

【釜飯】浅利と牛蒡のしぐれ羽釜御飯

【椀物】真鯛アラのあら汁

【甘味】本日のデザート

+1000 円でプレミアム飲み放題付き

<ウイスキー> 余市

<日本酒> 獺祭/久保田/田中六五+季節のおすすめ3種

どげんの極上コース 8000円

(獺祭の飲み放題付き)

【陶板】合鴨肉と九条ネギのすきしゃぶ陶板

【鮮魚】鮑&本マグロ入り 刺身の盛り合わせ7種

【馬刺】馬肉赤身の2種盛り ―刺身・炭火炙り―

【 藁焼 】 薄切り牛タンの 藁焼き

【揚物】明太子と海苔の天婦羅

【炭焼】A4黒毛和牛の最高級大鋸炭焼き

【煮物】金目鯛と蕪の煮つけ

【釜飯】かごしま黒豚と根菜の羽釜御飯

【 椀物 】 紅ズワイ蟹入り出汁巻きのすまし汁

【甘味】本日のデザート

+1000 円でプレミアム飲み放題付き

くウイスキー> 余市

<日本酒> 獺祭/久保田/田中六五+季節のおすすめ3種