

炭ト釜飯 どげん [11 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+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 O K、他クーポンと併用 O 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 O K、他クーポンと併用 O K

●120分飲み放題付き 平日限定(11月のみ)
どげんの人気メニューコース 4500円

- 【陶板】 知覧鶏のすきしゃぶ陶板
- 【鮮魚】 本日の刺身盛り合わせ5種
- 【野菜】 揚げ牛蒡のカリカリ胡麻サラダ
- 【藁焼】 寒ブリの800℃藁焼き
- 【揚げ物】 若鶏もも肉の黒胡椒揚げ
- 【炭焼】 霧島豚バラ肉の炭火焼き
- 【煮物】 小倉名物 真サバのぬか炊き
- 【釜飯】 真鯛と青海苔の羽釜ご飯 ー九州産米ー
- 【椀物】 特製出汁の揚げ出し豆腐
- 【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＞ 瀬祭/久保田/田中六五+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

●120 分飲み放題付き

どげんの定番コース 5000 円

- 【陶板】 知覧鶏のすきしゃぶ陶板
- 【鮮魚】 本日の刺身盛り合わせ5種
- 【野菜】 小海老とじゃが芋のペペロンサラダ
- 【藁焼】 霧島豚バラ肉の 800℃ 藁焼き
- 【揚げ物】 鰯のパン粉揚げー自家製ソースー
- 【炭焼】 牛サガリの最高級大鋸炭焼き
- 【煮物】 鶏手羽と冬野菜の梅煮込み
- 【釜飯】 サバのぬか炊き羽釜ご飯ー九州産米ー
- 【汁物】 木ノ子と豆腐のスープ
- 【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＞ 瀬祭/久保田/田中六五+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

●120 分飲み放題付き

どげんの贅沢コース 6000 円

- 【前菜】平目のすきしゃぶ陶板
- 【鮮魚】本日の刺身盛り合わせ 6 種
- 【野菜】雲仙ハムと山芋の大蒜サラダ
- 【藁焼】国産牛ハツの 800℃藁焼き
- 【揚げ物】自家製さつま揚げー2種盛りー
- 【炭焼】牛ハラミの最高級大鋸炭焼き
- 【煮物】かごしま黒豚の味噌煮込み
- 【釜飯】漬けマグロの山かけ羽釜ご飯ー九州産米ー
- 【汁物】木ノ子と豆腐のスープ
- 【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＞ 瀬祭/久保田/田中六五+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

●120 分飲み放題付き

どげんの極コース 8000 円

- 【前菜】 牛タンのすきしゃぶ陶板
- 【鮮魚】 本日の刺身盛り合わせ 7 種一鮑入りー
- 【野菜】 馬赤身の三種盛りー刺身・炙り・ユツケー
- 【藁焼】 大海老の 800℃藁焼き
- 【揚げ物】 かごしま黒豚のとんかつー自家製ソースー
- 【炭焼】 A4 黒毛和牛の最高級大鋸炭焼き
- 【煮物】 金目鯛と大根のぬか炊き
- 【釜飯】 うなぎ蒲焼の羽釜ご飯ー九州産米ー
- 【椀物】 かぼちゃ餅の揚げ出し
- 【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＞ 瀬祭/久保田/田中六五+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