



GROUND MENU

Information

結婚式の二次会も随時受付しております
コース料理は当日でも承ります
飲み放題もご用意しております

コース料理

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

5500円 100分飲み放題付き (LO10分前)

4500円 お料理のみ

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

■メニュー内容

小鉢	嶺岡豆腐
先肴	鱧の落とし サラダ仕立て
造り	本日のお刺身盛り合わせ
お凌ぎ	特上馬刺しの握り
焼物	鱈の西京味噌焼
揚物	茄子と鶏肉の挟み揚げ
鍋	黒毛和牛の胡麻豆乳鍋
食事	梅しそ麺
デザート	特濃 抹茶アイス

仟飲み放題メニュー

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

料金 100分 1500円 (LO10分前)

利用条件 コースご注文の方のみ

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

飲み放題内容

ビール	キリン 一番搾り
焼酎	黒霧島(芋)・二階堂(麦)
日本酒	いそのさわ
ウイスキー	ハイボール
カクテル	ジントニック・カシスソーダ・ カシスオレンジ・モスコミュール
梅酒	梅酒
サワー	レモン・ライム・カルピス・ウーロン
ソフトドリンク	烏龍茶・コーラ・オレンジジュース・ グレープフルーツジュース

※メニューは全て「税別」表記となります。



今月のおすすめ

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

辛子明太子の炙り	650
たっぷりジャコの冷奴	550
本日のお造り盛り合わせ(5種)	2450
本日の鮮魚カルパッチョ	1200
極上霜降り馬刺し	2200
特製ダレのローストビーフ	1200
天恵美豚のシャブシャブ風サラダ	1200
小倉名物 鯖のぬか味噌炊き	880
関門ダコの丸天	600
特選! サクラユッケ	1280
ズワイ蟹と海老の天ぷら	1800
長州鶏のスパイス焼	950
黒毛和牛 ロース(陶板焼き)	2800
厚切り牛タン(陶板焼き)	2200
海鮮盛り合わせ(陶板焼き)	2200
鯛茶漬	980

おつまみ

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

茶豆の塩ゆで枝豆	550
たっぷりジャコの冷奴	550
出仕巻玉子	660
辛子明太子の炙り	650
山吹のちんぴら	600
エイヒレ炙り	750
トマトスライス	500

サラダ

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

雲仙ハムと半熟卵のシーザーサラダ	950
天恵美豚のシャブシャブ風サラダ	1200
豆腐とじゃこの和風サラダ	750

逸品

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

関門蛸の丸天	600
鶏肝しぐれ煮	680
エビマヨ 特製ソースにて	890
長州鶏のスパイス焼き	950
豚の角煮 半熟玉子添え	950
特製ダレのローストビーフ	1200

刺身

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

本日のお造り盛り合わせ(5種)	2450
本日のお造り盛り合わせ(7種)	2980
本日の鮮魚カルパッチョ	1200
極上霜降り馬刺し	2200
鯨ベーコン	1800
特選! サクラユッケ	1280

※メニューは全て「税別」表記となります。



魚料理

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

小倉名物 鯖のぬか味噌炊き	880
銀だらのみりん焼き	900
焼タラバ蟹	2800

陶板焼き

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

黒毛和牛 ロース	2800
厚切り 牛タン	2200
雲仙ハムのステーキ	1280
イカの一晩干し(半身)	1280
海鮮 盛り合わせ	2200

揚げ物

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

3種チーズの包み揚げ	850
ピリ辛ナンコツ薩摩揚げ	850
ガーリックシュリンプ(海老から揚げ)	780
長州鶏の竜田揚げ	950
広島産 カキフライ	880
ズワイ蟹と海老の天ぷら	1800

食事

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

鯛茶漬け	980
じゃことレタスのチャーハン	800
小倉名物 焼うどん	850

デザート

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

アイスクリーム(バニラ・イチゴ・抹茶)	450
クレマ カタナーラ	580
ベルギーワッフル	580
抹茶クリーム大福	400

ビール

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

生ビール	580
クラシックラガー(瓶)	610
ノンアルコールビール	550

サワー

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

酎ハイ(ライム/レモン/カルピス/ウーロン)	各510
------------------------	------

梅酒

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

角玉の梅酒(鹿児島)	550
アロマ梅酒(鹿児島)	590
紫蘇梅酒(福岡)	590
黒糖梅酒(鹿児島)	640
薩摩の梅酒(鹿児島)	670

カクテル

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

ジントニック	600
ジンバック	600
ソルティードック	600
モスコミュール	600
カシス(ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ)	各600
ディタ(ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ)	各600
スプモーニ	600

日本酒

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

長陽福娘(辛口純米/山口)	680
立山(吟醸/富山)	810
八海山(本醸造/新潟)	820
田中六五(純米/福岡)	950
瀬祭(純米大吟醸/山口)	950
嘉美心(純米大吟醸/岡山)	1280
長陽福娘(純米大吟醸/山口)	1620

※メニューは全て「税別」表記となります。

Sen

厳選焼酎

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx		
兼八(麦/大分)	650	
佐藤(麦/鹿児島)	720	
川越(芋/宮崎)	650	
赤霧島(芋/宮崎)	600	
佐藤・白(芋/鹿児島)	820	
佐藤・黒(芋/鹿児島)	820	
なかむら(芋/鹿児島)	820	
魔王(芋/鹿児島)	920	
八海山(米/新潟)	700	

焼酎

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx		
二階堂(麦/大分)	430	
とっばい(麦/大分)	480	
白岳・しろ(米/熊本)	430	
八海山(米/新潟)	700	
鳥飼(米/熊本)	750	
黒霧島(芋/宮崎)	430	
焼芋焼酎・黒瀬(芋/鹿児島)	580	
れんと(黒糖/25度/鹿児島)	680	
鍛高譚(紫蘇/20度/北海道)	580	
残波(泡盛/25度/沖縄)	580	

※緑茶割り+50円

焼酎ボトル

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx		
黒霧島	3600	
二階堂	3600	
佐藤(麦)	4600	
川越	4600	
佐藤(黒・白)	各8000	
魔王	9200	

※キープの預かり期間3ヵ月

ブライズデー

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx		
ヘネシーVSOP	860	
角ハイボール	550	
※ジンジャーハイ/コークハイ+100円 レモン+50円		

ワイン

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx		
グラスワイン(赤・白)	各550	
バルディ・ピエソカベルネソーヴィニヨン(赤/チリ)	フル 3400 ハーフ 1980	
ネロ・ダーヴォラ フェウドアランチョ(赤/イタリア)	フル 4300 ハーフ 2600	
アルガーノ・克蘭(赤/山梨県)	フル 4800 ハーフ 2800	
ブルゴーニュ・メゾン ジャン フィリップ マルジャン(赤/フランス)	フル 7000 ハーフ 4300	
バルディ・ピエソ シャルドネ (白/チリ)	フル 3400 ハーフ 1980	
グリッロ フェウドアランチョ(白/イタリア)	フル 4300 ハーフ 2600	
アルガブランカ・クラレーザ(白/山梨県 甲州)	フル 4800 ハーフ 2800	
ブルゴーニュ・メゾン ジャン フィリップ マルジャン(白/フランス)	フル 7000 ハーフ 4300	

スパークリング

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx		
でぐみ(丹波ワイン/京都) 300ml	1800	
ピノ・シャルドネ・スプマンテ	3600	
モエ・シャンドン	9800	
モエ・シャンドン(ロゼ)	13000	
ドン・ペリニオン	25000	

ドリンク

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx		
コーラ/オレンジ/グレープフルーツ	各320	
ジンジャーエール/烏龍茶(ホット・アイス)		

※メニューは全て「税別」表記となります。

