



飲み放題・消費税込みのとってもお得なコースです

山海美食コース

お一人様8品 **5,000円**

2時間飲み放題込 消費税込

【先附】白身魚のすり身揚げとたこ磯辺揚げ
【刺身】大漁日本海盛り
(鯛姿・まぐろ・はまち・帆立)

【冷菜】モッツアレラと蟹のシーザーサラダ
【揚物】牛朴葉焼きと旬野菜
【揚物】ロブスター湯葉真丈揚げ
【鍋物】三色つみれ鍋(いわし・鶏・豚)
【食事】旬魚変わり寿司三種
【デザート】抹茶ムースケーキ



飲み放題・消費税込みのとってもお得なコースです

大漁夜祭コース

お一人様8品 **4,000円**

2時間飲み放題込 消費税込

【先附】トマト豆腐とチーズ豆腐のカプレーゼ
【刺身】三点盛り
(まぐろ・はまち・甘海老)

【焼物】桜島鶏の生マスタード焼き
【蒸物】名物大漁蒸し
【鍋物】豚ロースともっちり餃子のチゲ
【食事】ラーメン
【デザート】かぼすゼリー(イチゴ添え)



選べる飲み放題コース(2時間)

スタンダードコース + **1,300円** エキストラコース + **1,500円**

浜の男の豪快コース

お一人様7品 **4,000円** 【税込】

【前菜】三点盛り
(あかにし貝・金目八幡巻・旬菜おひたし)
【刺身】大漁日本海盛り
(鯛姿・まぐろ・はまち・帆立)

【焼物】メカジキ西京焼(葉唐辛子添え)
【揚物】ロブスタークリームコロッケ
【蒸物】毛蟹浜蒸し
【鍋物】男の豪快磯鍋
【食事】十穀米スープ茶漬け



選べる飲み放題コース(2時間)

スタンダードコース + **1,300円** エキストラコース + **1,500円**

野趣の宴コース

お一人様8品 **3,000円** 【税込】

【先附】とんぶり豆腐いくらのおせ
【刺身】三点盛りとミニ大根
(まぐろ・はまち・甘海老)

【冷菜】ローストビーフと
ハーブ塩豚のサラダ仕立て
【焼物】茹でズワイガニと
ズワイガニのカボチャグラタン
【揚物】旬野菜の天ぷら
【鍋物】究極！鶏手羽と白菜の美肌鍋
【食事】十穀米味噌焼きおにぎり
【デザート】紫芋ムースケーキ



選べる飲み放題コース(2時間)

スタンダードコース + **1,300円** エキストラコース + **1,500円**

彩り野菜コース

お一人様8品 **3,500円** 【税込】

★女性向けのヘルシーなコースです★

【前菜】豆腐三種盛り
(白子・とんぶり・チーズ)
【刺身変わり】洋風お造り三種
(まぐろ・サーモン・はまち)

【冷菜】コラーゲン香草サラダ
【焼物】旬の焼き野菜いろいろ
【揚物】カニ爪コロッケと海老アーモンド揚
【鍋物】豚コラーゲントマト鍋
【食事】トマトうどん
【デザート】ムースケーキ二種(抹茶・紫芋)



写真は1人前です

選べる飲み放題コース(2時間)

スタンダードコース + **1,300円** エキストラコース + **1,500円**

極味会席コース

お一人様9品 **5,000円** 【税込】

★ご慶事や接待等大切な方との
お食事にご利用ください★

【前菜】パイ貝煮付・金目八幡巻・小倉南瓜
チーズ豆腐とトマト豆腐市松・松葉銀杏
【吸物】沢煮椀
【刺身】豪華四点盛り
(平目・中トロ・ポタン海老・はまち)

【冷菜】七色野菜のサラダ
【焼物】牛ロースの生マスタード焼き
【揚物】鱈白子と海老天ぷらの
ほかけグレープフルーツ(抹茶塩添え)
【煮物】まぐろと湯葉の治部煮
【食事】変わり巻き寿司
【デザート】抹茶湯葉ティラミス

全コース+500円で飲み放題1時間延長できます。

スタンダードコース +1300円 瓶ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・サワー
カクテル・ハウスワイン・ソフトドリンクが飲み放題

エキストラコース +1500円 スタンダードコースに加え
地酒・本格焼酎が飲み放題

※季節・仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。
※写真の料理は極味会席コースを除き4名様分となります。
※飲み放題の内容は、お申し込みの際、各店舗にて確認くださいませ。