

本長門のコース 昼

※当店の価格は全て消費税10%込みの表示となっています。

「とらふぐフルコース」

※3日前までにご予約下さい

季節の前菜 とらふぐお造り ふぐの柚香焼 ふぐの唐揚げ
ふぐちり鍋 雑炊 デザート

1人前 **16,500円**
2人前より

期間限定 1月4日～2月末日まで 売切れ次第終了となります

「特大焼きタラバカニ焼きコース」

前菜 お造り サラダ 焼きタラバカニ かにわっぱ飯 吸物 デザート

1人前 7,700円 2人前より
↓
6,600円

「料理長のおまかせ」

前菜 お造り 焼き物 揚げ物 煮物 寿司 吸物 デザート
※内容はスタッフまで
5,500円は上記にプラス阿知須牛の網焼き

1人前 3,300円
4,400円
5,500円 各1人前より

新「黒豚三段バラの石焼コース」

前菜 お造り 鯨竜田揚げサラダ 石焼 寿司 吸物 デザート

1人前 3,300円 2人前より

定番コース 昼



「長州鶏 石焼コース」

前菜 お造り エスニックサラダ 煮物 石焼 寿司 吸い物 デザート

1人前 3,300円 2人前より

「阿知須牛と長州鶏の石焼コース」

前菜 お造り 海老天サラダ 天ぷら 石焼(阿知須牛、長州鶏)
サニーレタス キムチ 寿司 吸い物 デザート

1人前 5,500円 2人前より

「阿知須牛のすき焼き・しゃぶしゃぶコース」

前菜 お造り エスニックサラダ
すき焼き又はしゃぶしゃぶ 寿司 吸い物 デザート

1人前 5,500円 2人前より

「阿知須牛本長門会席」 ※前日までにご予約下さい。

前菜 お造り 箸休め 揚げ物 煮物 焼き物
阿知須牛網焼きサラダ仕立て 寿司 吸物 デザート ※内容はスタッフまで

1人前 各5,500円 2人前より

「とらふぐと阿知須牛特選会席」 ※3日前までにご予約下さい。

前菜 お造り 箸休め ふぐ刺し 焼き物 煮物 揚げ物
阿知須牛の網焼き 寿司 吸物 デザート

1人前 7,700円 1人前より

※仕入れ状況により多少の変更がある場合がございますのでご了承下さい

コースは12時30分までのご注文をお願いいたします
山口県産コシヒカリを使用しております。