

本長門のコース

※当店の価格は全て税込です。



「宮崎県産牛の すき焼き・しゃぶしゃぶ」 1人前各**4,000円** 2人前より
前菜3種・お造り・秋茄子ときのこの揚げ出し・宮崎県産牛・寿司・吸い物・デザート



「料理長のおまかせ」 1人前 **3,000円～** 1人前より
3,000円・4,000円・5,000円
前菜・お造り・焼き物・揚げ物・煮物・寿司・吸い物・デザート

「冬の女子会」 1人前 **3,000円** 1人前より
季節の前菜・白身カルパッチョ・秋茄子と海老のそばろ味噌・炙りサーモンサラダ
もずくの雑炊・女子会デザート・コーヒー



「とらふぐのコース」※前日までのご予約をお願い致します。 1人前**15,000円** 2人前より
季節の前菜・とらふぐお造り・ふぐの香り焼き・ふぐ唐揚げ・ふぐちり鍋・雑炊・フルーツ



定番コース

「長州鶏 石焼3,000」 1人前 **3,000円** 2人前より
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

「長州鶏 鍋3,000」 1人前 **3,000円** 2人前より
前菜・お造り・エスニックサラダ・鍋・雑炊又はうどん・デザート

「長州鶏 石焼4,000」 1人前 **4,000円** 2人前より
前菜・お造り・エスニックサラダ・ふぐ唐揚げ・煮物・石焼・寿司・吸い物・デザート

「長州鶏 鍋4,000」 1人前 **4,000円** 2人前より
前菜・お造り・エスニックサラダ・ふぐ唐揚げ・鍋・雑炊又はうどん・デザート

「阿知須牛のスタミナ石焼」 1人前 **5,000円** 2人前より
前菜・お造り・エスニックサラダ・石焼(阿知須牛、黒豚、長州鶏)・キムチ・寿司・吸い物・デザート

「阿知須牛の すき焼き・しゃぶしゃぶ」 1人前各**5,000円** 2人前より
前菜3種・お造り・エスニックサラダ・阿知須牛・寿司・吸い物・デザート

「冬の会席」 1人前 **5,000円** 1人前より
季節の前菜・季節のお造り・べっ甲餡かけ茶碗蒸し・海老芋と白身の揚げおろし
小フグと野菜の天婦羅・鮭とキノコのクリーム包み焼き和牛網焼き・寿司・吸い物・デザート



「阿知須牛特選会席」 1人前 **7,000円** 1人前より
季節の前菜盛り合わせ・季節のお造り盛り合わせ・車海老の天婦羅
とらふぐお造り・海老芋と白身の揚げおろし・鱈とキノコの味噌竹皮包み焼き
阿知須牛網焼き・穴子の棒寿司・吸い物・季節のフルーツ

※写真はイメージです。多少の変更がございますのでご了承下さいませ。
本長門 では山口県産コシヒカリを使用しております。