

月のコース

全9品

【季節限定】
特別価格
~~4,500円~~ 税込

お一人様 飲み放題付
4,000円 税込

お料理のみ **2,700円** 税込

桜島鶏、
漁師の魚貝、
選べる絶品。
陶板料理。

- 前菜 前菜2種盛り 菜の花のおひたし 節土佐魚
- 野菜 季節野菜のハリハリサラダ
- お造り 本日のお造り3種盛り合わせ
- 揚げ 本日の串揚げ2種盛り
- 名物 引き上げ揚げ豆腐
- 運べる 特製桜島鶏の陶板「とりすき」
- 料理 又は、コース限定!! 漁師の魚貝 陶板「ハブ蒸し」
- 焼き 大判肉厚油揚げの炙り焼き
- デザート 彩り香味野菜の「ぶっかけ」そば
- 甘味 本日の甘味

選べるメイン料理



Tsuki Course
※写真は4名様盛りのイメージです。

雪のコース

全9品

お一人様 飲み放題付
5,000円 税込

お料理のみ **3,700円** 税込

厚切り
牛リブロース
ステーキと、
選べる逸品。

選べるメイン料理



- 前菜 前菜3種盛り (菜の花のおひたし 節土佐魚 梅水佃)
- 野菜 季節野菜のハリハリサラダ
- お造り 厳選お造り「月の掬」盛り
- 揚げ 引き上げ湯葉と季節野菜の天ぷら盛り合わせ
- 名物 引き上げ揚げ豆腐
- 運べる 三元豚と季節野菜の 柚子出汁しゃぶ&梅酒酢で
- 又は、コース限定!! 漁師の魚貝 陶板「ハブ蒸し」
- 厚切り牛リブロースのステーキ
- デザート 天然塩、おまかせ握り寿司2種盛り
- 甘味 本日の甘味



Shizuku Course
※写真は4名様盛りのイメージです。



彩のコース

全7品

お一人様 飲み放題付
3,000円 税込

お料理のみ **1,700円** 税込

- ◆豆乳青海苔豆腐
- ◆水菜とお揚げのさっぱりサラダ
- ◆炙りサーモンのカルパッチョ
- ◆鶏もも肉の串焼き
- ◆本日の串揚げ2種盛り
- ◆特製 桜島鶏の陶板「とりすき」
- ◆彩り香味野菜の「ぶっかけ」そば

Irodori Course
※写真は4名様盛りのイメージです。

四季のおもてなし
ご宴席コースのご案内

コース料金をプラスして、ちょっと贅沢なご宴会を!

お造り大漁盛り 2,000円 <small>税込</small>	お造り漁師盛り 4,000円 <small>税込</small>	牛リブロースステーキ 2,000円 <small>税込</small>
マグロざんまい 2,000円 <small>税込</small>	焼きずわい蟹 2,000円 <small>税込</small>	窯焼酎 2,000円 <small>税込</small>

要予約
各4人前
1台

飲み放題をさらにグレードアップ!

特撰プラン
飲み放題スタンダードプラン料金(1,300円)に
お一人様 **500円** 税込
銘酒もさらに飲み放題!
本格焼酎 地酒

飲み放題1時間延長
飲み放題スタンダードプラン料金(1,300円)に
お一人様 **プラス500円** 税込
飲み放題1時間延長!

2時間制
当日予約可
夜9時から
二次会ご宴会プラン
お料理5種
飲み放題 (スタンダードプラン)
お一人様 **2,500円** 税込
※サービス費の対象外です。

SANKOメルマガ
会員募集中! 登録無料

とってお得
その日から使えるお得なクーポンをゲット!

http://sankofoods.com

20時 飲酒禁止 飲酒運転禁止