

本長門のコース

※当店の価格は全て税抜き表示となっています。

おすすめ

「宮崎県産牛の すき焼き又はしゃぶしゃぶ」

前菜3種・お造り・鯨竜田揚げサラダ・宮崎県産牛・寿司・吸い物・デザート

1人前各4,000円 2人前より

「料理長のおまかせ」

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 ※内容はスタッフまで

1人前 3,000円～ 1人前より

「本長門女子会」

季節の前菜・白身のカルパッチョ・サーモンのクリーム包み焼き・海老のエスニックサラダ
もずくの雑炊・女子会デザート・コーヒー

1人前 3,000円 1人前より

おすすめ

「黒豚ばらスタミナ石焼コース」

季節の前菜・お造り・黒豚ばら石焼・ピピンバ・わかめスープ・デザート

1人前 3,000円 2人前より

「宮崎県産牛の石焼コース」

季節の前菜・お造り・牛たたきサラダ・石焼・寿司・吸い物・デザート

1人前 4,000円 2人前より



「長州鶏 石焼3,000」

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 3,000円 2人前より

「長州鶏 鍋3,000」

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

1人前 3,000円 2人前より

「長州鶏 石焼4,000」

前菜・お造り・エスニックサラダ・ふぐ唐上げ・煮物・石焼・寿司・吸い物・デザート

1人前 4,000円 2人前より

「長州鶏 鍋4,000」

前菜・お造り・エスニックサラダ・ふぐ唐上げ・鍋・雑炊又はうどん・デザート

1人前 4,000円 2人前より

「阿知須牛のスタミナ石焼」

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

1人前 5,000円 2人前より

「阿知須牛の すき焼き・しゃぶしゃぶ」

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

1人前各5,000円 2人前より

「本長門会席」

季節の前菜・季節のお造り・冷やしそうめん・地魚のあられ揚げと揚げ茄子の卸し出汁
地鱧とどうもろこしの味噌グラタン包み焼き・小イカとオニオンンのイタリアンソース・和牛網焼き・寿司・吸い物・デザート

1人前 5,000円 1人前より

「阿知須牛特選会席」

季節の前菜盛り合わせ・季節のお造り盛り合わせ・車海老の塩焼き・冷やしそうめん
地魚のあられ揚げと揚げ茄子の卸し出汁・地鱧とどうもろこしの味噌グラタン包み焼き
地だことイカの炙りサラダ・阿知須牛網焼き・寿司・吸い物・季節のフルーツ

1人前 7,000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。

本長門 では山口県産コシヒカリを使用しております。