

# 本長門のコース

※当店の価格は全て消費税10%込みの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・茄子のそぼろ味噌・すき焼き又はしゃぶしゃぶ・じゃこ飯・吸い物・デザート  
(※すき焼き用の卵の追加は別途60円頂きます。)

1人前各4,400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 3,300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・サーモンの金山寺味噌包み焼き・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 3,300円 1人前より

おすすめ

期間限定

## 「博多風長州鶏の水炊いコース」

季節の前菜・お造り・チキン南蛮サラダ・水炊き鍋・雑炊・デザート

1人前 3,300円 2人前より

おすすめ

## 「とらふぐのコース」 ※前日までのご予約をお願い致します。

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

1人前16,500円 2人前より

# 本長門

# 定番コース

## 「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 3,300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 3,300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・ふぐ唐揚げ・煮物・石焼・寿司・吸い物・デザート

1人前 4,400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・ふぐ唐揚げ・鍋・雑炊又はうどん・デザート

1人前 4,400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 5,500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・すき焼き又はしゃぶしゃぶ・寿司・吸い物・デザート

1人前各5,500円 2人前より

## 「本長門会席」

季節の前菜・季節のお造り・ふぐのみじん粉揚げ・白身魚のかぶら蒸し餡かけ  
鰯と草の味噌チーズ焼き・和牛網焼き・寿司い物・デザート

1人前 5,500円 1人前より

おすすめ

## 「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・ふぐのお造り・白身魚とかぶら蒸し餡かけ  
車海老のみじん粉揚げ・鰯と草の味噌チーズ焼き・阿知須牛の網焼き・穴子棒寿司・吸い物・フルーツ

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。

ゆっくり召し上がって頂くために19時30分までのご注文をお勧めいたします。

まことに勝手ながらコース料理は19時50分までの受付とさせていただきます。

本長門 では山口県産コシヒカリを使用しております。