

宴 気軽にお腹いっぱい 食べ放題コース 3,980円 <small>(税込4,378円)</small>	<small>小学生</small> 1,980円 <small>(税込2,178円)</small>	<small>4~6歳</small> 580円 <small>(税込638円)</small>	<small>3歳以下</small> 無料	雅 名物「牛握り」付き! 黒毛和牛食べ放題コース 4,980円 <small>(税込5,478円)</small>	<small>小学生</small> 2,480円 <small>(税込2,728円)</small>	<small>4~6歳</small> 580円 <small>(税込638円)</small>	<small>3歳以下</small> 無料	極 A5ランク黒毛和牛 希少部位食べ放題コース 5,980円 <small>(税込6,578円)</small>	<small>小学生</small> 2,980円 <small>(税込3,278円)</small>	<small>4~6歳</small> 580円 <small>(税込638円)</small>	<small>3歳以下</small> 無料
---	--	---	------------------------	--	--	---	------------------------	---	--	---	------------------------



九州産 A5ランク

黒毛和牛

食べ放題

黒毛和牛
カイノミ
(タレ・塩)
内バラの中でも変わったサシの入り方をしている。柔らかく旨味がある部位

黒毛和牛
上バラ
(タレ・塩)
外バラの中でも脂ののって、カルビらしい濃厚な旨味が堪能できる。

黒毛和牛
ササノミ
(タレ・塩)
外バラの中でも赤身が強いバランスの良い部位。バラの中では希少価値が高い。

黒毛和牛
中落ちカルビ
(タレ・塩)
あばらの間の肉で濃厚な旨味がギュッと詰まった部位。

黒毛和牛
ダイコン
(タレ・塩)
モモの外側にある筋肉の部位。赤みが強く、脂肪が少ないのでヘルシー

黒毛和牛
ナカニク
(タレ・塩)
モモの外側にある筋肉の部位。赤みが強く、脂肪が少ないのでヘルシー

黒毛和牛
センボン
(タレ・塩)
牛の後ろ足りモモの外側にある。運動量の多い筋肉が多く集まっている部位。

黒毛和牛
ハバキ
(タレ・塩)
ふくらはぎ付近の外ももの部位で、柔らかくコクのある味わい。

極上厚切り牛タン

ねぎ塩タン

ホタテ

トマトスライス

宴 雅 極 全コース共通メニュー

牛肉

- 黒毛和牛バラカルビ
- 国産牛カルビ
- 中落ちカルビ
- 骨付きカルビ
- 赤身カルビ
- 赤身ステーキ
- ハラミ
- 焼きすきロース

豚肉

- タンの一本焼き
- 国産豚バラ
- 国産豚トロ
- ソーセージ
- サムギョブサル

鶏肉

- 国産鶏もも
- 国産せせり
- 国産焼きすきせせり

ホルモン

- ミックスホルモン
- 小腸
- ハツ
- レバー
- シマチョウ

海鮮

- エビ
- イカ

ご飯

- 羽釜ご飯
- 白ごはん
- 石焼きビビンバ
- 石焼きチーズビビンバ
- 石焼きキムチビビンバ
- 石焼きチーズキムチビビンバ
- まかない牛すじ丼
- 焼肉屋の卵かけご飯
- 韓国海苔

揚げ物

- ポテトフライ
- 揚げたてポテトチップス
- 揚げたこ焼き
- 大海老フライ

野菜

- パリパリキャベツ
- サンチュ
- 椎茸
- キャベツ
- ピーマン
- 玉ねぎ
- ポテトサラダ
- やみつきキュウリ
- 味噌キュウリ
- コーンバター
- 枝豆

キムチ

- 白菜キムチ
- 大根キムチ

スープ・麺

- わかめスープ
- 玉子スープ
- コーンスープ
- 牛すじうどん
- 韓国冷麺

お子様

- お子様ハンバーグ
- お子様うどん
- お子様そばろごほん

デザート

- 日替わりケーキ
- アップルパイ
- ソフトクリーム
- 日替わりアイスクリーム