

忘年会
新年会
十月十七日
中洲五丁目に
新築移転した
てら岡で



有効期限:2018年1月31日まで

徳利蒸し



3段に分かれたとっくり形の器で蒸す料理です。下段に材料を入れて蒸し、中段には薬味を入れ、上段にはポン酢が入っています。

至福のあらコース

4名様よりお1人様

10,500円飲み放題付き
(税込・サ込)

- (小鉢) 季節のもの
- (前菜) 自家製カラスミ他 七種盛り合せ
- (お造り) 天然あら活き造り
- (焼物) ロブスターの黄金焼
- (蒸物) あら(クエ)の徳利蒸し
- (汁物) 魚の味噌汁
- (御飯) 博多すぎ草の炊き込みご飯
- (デザート) てんまん柿



※写真のお造りは四人前です



中洲本店

〒810-0801 福岡市博多区中洲5-2-6
福岡市営地下鉄
「中洲川端駅」2番出口徒歩1分
TEL:092-291-6700 FAX:092-291-6771

ご予約
承り中

今すぐ  予約センター

0120-545-868

ゆ

く

年



新装開店したての「てら岡」で!

く

る

年

お好み鍋コース

お鍋をお選びください
・もつ鍋
・水炊き
・ちゃんこ醬(ジャン)



4名様より
お1人様

飲み放題付き

6,500円 (税込・サ込)

(小鉢)季節のもの(前菜)籠盛り五種(お造り)四種盛り(菜物)季節のサラダ(揚物)冷たい唐揚げ知鳥鶏(蒸物)ふぐしゅうまい(鍋物)1.もつ鍋、2.水炊き、3.ちゃんこ醬(ジャン)よりお選びください(デザート)季節のゼリー寄せ

博多すぎ茸とヒラメ鉄引きコース



4名様より
お1人様

飲み放題付き

7,500円 (税込・サ込)

(小鉢)季節のもの(前菜)七種盛り(お造り)ヒラメの鉄引き、マグロとアボガド(蒸物)季節のきのこの土瓶蒸し(焼物)たこ壺焼(大鉢)てら岡の豚涼(小鍋)岩手鴨ミンチ博多すぎ茸、キャベツほうれん草(御飯)てら岡の棒寿司(デザート)季節のゼリー寄せ

ふぐと岩手鴨鍋コース

4名様より
お1人様

飲み放題付き

8,500円 (税込・サ込)

(小鉢)季節のもの(前菜)五種盛り(お造り)ふぐ刺し、マグロとアボガド(焼物)米茄子しぎ焼(蒸物)きのこの類の土瓶蒸し(揚物)ふぐの唐揚げ(小鍋)岩手鴨ミンチ博多すぎ茸、キャベツほうれん草(御飯)てら岡のあなご寿司(デザート)てんぷら柿

博多すぎ茸

なめこと同じシタケ属の「博多すぎ茸」は天然物は春と秋しか採れない珍しさ、その美味しさから幻のきのこといわれている品種です。



飲み放題! 4名様以上120分

【ハイボール】サントリーオールドハイボール、てら岡ハイボール(芋の超炭酸ハイボール)【サワー】レモンサワー、ゆずサワー【焼酎】白霧島(芋)三岳(芋)いいちこ(麦)水鏡草原(米)【瓶ビール】キリン、アサヒ【地酒】蔵人(福岡)【日本ワイン】勝沼醸造(赤、白)【梅酒】キリンまっつい梅酒【ノンアルコール】キリン零ICHI【ソフトドリンク】烏龍茶、コーラ、オレンジジュース、伊右衛門緑茶

中洲本店

〒810-0801

福岡市博多区中洲5-2-6

TEL:092-291-6700



福岡市営地下鉄「中洲川端駅」2番出口徒歩1分

FAX:092-291-6771



予約センター

今すぐ

0120-545-868