



# 炭×宴

## 鶏づくしコース

2h ~~¥3,500~~ ¥3,000 (税込) 全9品

信玄鶏の炭焼きをメインとした鶏好き方向けのコース  
※別途 ¥1,500 で2時間飲み放題付きにも。

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・最中のポテトサラダ
- ・低温調理のしっとりよだれ鶏
- ・焼鶏2種
- ・鶏そぼろの卵焼き
- ・若鶏の香味揚げ
- ・香の物
- ・信玄鶏の炭火烧
- ・信玄鶏のまぜご飯

## 得コース

2h ~~¥4,500~~ ¥4,000 (税込) 全9品

《A5ランク黒毛和牛炭火烧》をメインにカルパッチョや炭焼き野菜・カルパッチョなどを盛り込んだ王道コース。  
※別途 ¥1,500 で2時間飲み放題付きにも。

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・最中のポテトサラダ
- ・本日の炭焼き野菜
- ・焼鶏2種
- ・若鶏の香味揚げ
- ・香の物
- ・A5ランク黒毛和牛の炭火烧
- ・信玄鶏のまぜご飯

## 炭の屋コース

2h ~~¥5,500~~ ¥5,000 (税込) 全9品

※2日前・19時までの要予約  
料理のみ全9品  
※別途 ¥1,500 で2時間飲み放題付きにも。



鍋ありプラン

《鶏ガラ炊き鍋・黒胡椒鍋》やA5ランク黒毛和牛の炭火烧、軍鶏の串焼きを盛り込んだ贅沢コース。

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・お造り3種盛り合わせ
- ・最中のポテトサラダ
- ・本日の炭焼き野菜
- ・“軍鶏”の焼鶏2種
- ・香の物
- ・A5ランク黒毛和牛の炭火烧
- ・鍋（鶏ガラ炊き鍋 or 黒胡椒鍋）
- ・〆もの（雑炊 or 中華そば）



鍋なしプラン

《A5ランク黒毛和牛炭火烧》《軍鶏串焼き・軍鶏唐揚げ》などの食材にも拘った“炭焼き料理”を堪能頂けるコース。

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・お造り3種盛り合わせ
- ・最中のポテトサラダ
- ・季節野菜の炭火烧
- ・“軍鶏”の焼鶏2種
- ・“軍鶏”の唐揚げ
- ・香の物
- ・A5ランク黒毛和牛の炭火烧
- ・信玄鶏のまぜご飯

## 少量多種プラン

2.5h ~~¥6,000~~ ¥4,500 (税込) 全22品

全22品、少量多種プラン  
“炭の屋ですすけ”人気商品を1コースで。ひと口サイズでお楽しみください。  
※別途 ¥1,500 で2時間半飲み放題付きにも。

～ある日の一例～

- ・鶏から炊きスープ
- ・ブロッコリーのべベロントーノ風
- ・茄子の揚げ浸し
- ・ピクルス
- ・白滝の明太子和え
- ・雷コンニャク
- ・本日のお刺身3種
- ・炭火烧野菜・長芋
- ・炭火烧野菜・ミニトマト
- ・炭火烧野菜・椎茸
- ・炭火烧野菜・ししとう
- ・炭火烧野菜・南瓜
- ・サバ串
- ・串1種目
- ・串2種目
- ・鶏そぼろの出汁巻卵
- ・鶏皮ポン酢
- ・いくらおろし
- ・A5黒毛和牛・ランプ炭火烧
- ・A5黒毛和牛・イチボ炭火烧
- ・香の物
- ・信玄鶏のまぜご飯