



宴会

予約特典

宴会コース通常2時間が
ご予約時に
〈お一人様〉+500円(税込)で

3時間に延長可能!!

※「+500円(税込)で3時間延長」はご予約時のみとさせていただきます。※宴会終了時のご延長は30分530円(税込)となります。



一番人気

生サーモンと九州刺身盛り合せと
人気の炭火焼が選べる堪能コース

選べる!
地どり炭火焼

旨味あふれる肉汁!
当店の看板メニューです!

濃厚スープで最後までおいしい!

さっぱりおいしい!
人気のおつまみです!

種子島コース

飲み放題付
お一人様 **5,000円**(税込)

プレミアム飲み放題付
お一人様 **5,500円**(税込)

- 地どりささみの鶏わさ
- 新鮮野菜のシーザーサラダ
- 生サーモンと九州刺身盛り合せ
- 馬刺しと地どり炙り叩き
- 二種盛り合せ
- 選べる!地どり炭火焼
- 鹿児島きびなごフライと宮崎名物若鶏のチキン南蛮
- 地どりの白湯鍋
- メのラーメン & メの雑炊
- デザート

全9品

チョイス

選べる!地どり炭火焼



旨塩 黒胡椒&バター ガーリックごま油



桜島コース

筑豊の味!
ホルモン焼又は自慢のもつ鍋が選べる
食べ放題の超お得なコース

選べるメイン食べ放題!!

【筑豊の味】ホルモン焼・メのラーメン & メの焼おじや
& 博多もつ鍋(醤油)・メのラーメン & メの雑炊

- 酢もつ
- 新鮮野菜盛り
- 地どり炙り叩き二種
- 炙りさつま揚げ
- 宮崎名物 若鶏のチキン南蛮
- デザート

飲み放題付
お一人様 **4,500円**(税込)

プレミアム飲み放題付
お一人様 **5,000円**(税込)



屋久島コース

ゆず香るW白湯スープの炊き餃子
又は【筑豊の味】ホルモン焼の
選べるコース

選べるメイン

ゆず香るW白湯スープの炊き餃子・メのラーメン & メの雑炊
& 【筑豊の味】ホルモン焼・メのラーメン & メの焼おじや

- 宮崎の味 マキシマム枝豆
- 桜海老と新鮮野菜の塩チヨレギサラダ
- 生サーモンと炙りしめ鯖の盛り合せ
- 地どり手羽炙り焼
- 揚物三種
- デザート

飲み放題付
お一人様 **4,000円**(税込)

プレミアム飲み放題付
お一人様 **4,500円**(税込)



宝島コース

地どり炙り叩きと
黒豚のちりとり鍋のコース

- 塩枝豆
- 7種の新鮮野菜サラダ
- 地どりむね炙り叩き~ぶっかけぼん酢~
- つくね串炭火炙り焼
- 黒胡麻おさつコロッケ & ポテトフライ
- 黒豚のちりとり鍋
- メのラーメン
- デザート

飲み放題付
お一人様 **3,500円**(税込)

プレミアム飲み放題付
お一人様 **4,000円**(税込)

※当社店舗で提供する馬肉は、厚生労働省が定める「生食用肉等の衛生基準」に適合する加工を行う取引先から仕入れています。詳しくは当社ホームページをご覧ください。 <http://www.monteroz.co.jp>



平日限定コース

日～木曜(祝前日除く)

- 塩枝豆 ●旨塩 キャベツ
- 生サーモンと炙りしめ鯖の盛り合せ
- 地どり炭火焼(旨塩)
- 黒胡麻おさつコロッケ & ポテトフライ
- 宮崎名物 冷や汁出汁で食べる冷やしうどん
- デザート

全7品

飲み放題付
お一人様 **3,000円** (税込)

プレミアム飲み放題付
お一人様 **3,500円** (税込)



二次会コース

「二次会コース」のご利用は20時30分からとさせていただきます。

全5品

- 塩枝豆
- 新鮮野菜盛り
- 地どりむね炙り叩き～ぶっかけぼん酢～
- つくね串炭火炙り焼
- 黒胡麻おさつコロッケ & ポテトフライ

飲み放題付
お一人様 **2,500円** (税込)

プレミアム飲み放題付
お一人様 **3,000円** (税込)

逸州逸品

当店名物

炭火焼



●地どり炭火焼 ～旨塩～



●地どり炭火焼 ～黒胡椒&バター～



●地どり炭火焼 ～ガーリックごま油～



●黒豚炭火焼



●牛肩ロースの炭火焼

お一人様 各メニュー

+ (プラス)

500円 (税込)

飲み放題メニュー

※宴会飲み放題ご利用の場合、飲み放題メニューに記載のない商品は別途料金をいただきます。
※30分前にラストオーダーをお伺い致します。

九州サワー

- ・大分かぼすサワー
- ・宮崎日向夏サワー
- ・熊本すいかサワー
- ・長崎ブルーベリーサワー
- ・鹿児島レモンリアルゴールドサワー
- ・鹿児島西郷梅サワー
- ・徳之島島みかんサワー

九州ハイボール

- ・大分かぼすハイボール
- ・宮崎日向夏ハイボール
- ・鹿児島レモンハイボール
- ・熊本すいかハイボール
- ・長崎ブルーベリーハイボール

カクテル

- ・沖縄パインモヒート
- ・宮崎日向夏モヒート
- ・鹿児島レモンジンハイ
- ・カシスオレンジ
- ・カシスウーロン

ワイン

- ・ベル・フルール
- ・オーガニック シャルドネ(白)
- ・ベル・フルール
- ・オーガニック メルロー(赤)

ハイボール

- ・角ハイボール
- ・角ハイココク
- ・角ハイジンジャー
- ・焼酎ハイボール(れんと)
- ・薩摩黒丸ハイボール
- ・徳之島島みかんハイボール
- ・大分かぼすハイボール
- ・宮崎日向夏ハイボール
- ・鹿児島レモンハイボール
- ・熊本すいかハイボール
- ・長崎ブルーベリーハイボール

麦酒

- ・キリン一番搾り(生)
- ・キリンクラシックラガー
- ・キリンゼロイチ

お茶ハイ

- ・緑茶ハイ(知覧茶)
- ・黒ウーロン茶ハイ

果実酒

- ・濃厚梅酒(ロック・ソーダ)

日本酒

- ・白鶴飛翔(冷・燗) 一合・二合

焼酎

- ・琉球泡盛 大神
- ・西の星 25度
- ・むぎ焼酎 山内農場
- ・本格むぎ焼酎 山内農場

ウイスキー

- ・サントリー角

ノンアルコールカクテル

- ・福岡あまおう&オレンジ
- ・大分かぼす&オレンジ
- ・佐賀柚子はちみつ&ジンジャー
- ・鹿児島西郷梅&知覧茶

ソフトドリンク

- ・青汁(ホット・アイス)
- ・緑茶(知覧茶)
- ・マンゴーウオーター
- ・ココア
- ・黒ウーロン茶(ホット・アイス)
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・リアルゴールド

ポトルセット

- ・ミネラルウォーター / 氷 / お湯 / 炭酸
- ・財宝温泉水
- ・黒ウーロン茶(アイス・ホット)
- ・ソフトドリンク カラフェ各種

プレミアム飲み放題

本格薩摩焼酎など全てのお酒を楽しみたい方にオススメ!

通常
飲み放題付き金額に

お一人様 **+500円** (税込)

グランドメニューのドリンク
全品飲み放題

※プレミアム飲み放題プランはグランドメニューのドリンク全品対象(ボトル販売以外)となります。詳しくはグランドメニューをご参照ください。
※ハーフカットレモン、ハーフカットグレープフルーツ、レモンスライス対象外。

宴会 ソフトドリンク飲み放題

お子様
にも

お一人様 **+490円** (税込)

ハンドルキーパー及び6歳以上20歳未満のお客様はソフトドリンク飲み放題【お一人様490円(税込)】が付けられます。(3歳以上6歳未満のお客様はお一人様100円(税込)を頂きます)3歳未満のお客様は無料)ソフトドリンク飲み放題は、飲み放題メニューに記載の商品のみ対象となります。

飲酒運転 飲酒運転禁止 お酒は20歳になってから

※宴会コースは2名様以上から。【料理内容に一部変更が生じる場合がございます】
※宴会時間 飲み放題時間は2時間制。【ラストオーダーは30分前】※飲み放題は30分延長につき、【1名様530円(税込)】。(ソフトドリンク飲み放題延長は無料)※個室使用延長料金(一部商品を除く1ドリンク付き)は、1名様30分につき530円(税込)。(飲み放題延長の場合は除く)※写真は5名様分です。※当日キャンセルの場合は、キャンセル料をいただく場合がございます。※その他、ご要望・ご予算はお気軽にご相談下さい。

花束代行サービス

歓送迎会や記念日、お祝の席にお客様の代わりにお花をご用意いたします。花束・アレンジメントからお選びいただけます。

プラン **3,240円** (税込)

詳細は店舗従業員までお尋ねください。
※写真はイメージです。

ご利用日の
3日前までに
ご予約!

お客様のお持ちの携帯やカメラで、皆様のお写真をお撮りします

記念撮影 サービス

お気軽に店舗従業員までお声かけください。

【山内農場】宴会メニューアレルギー情報

更新日 平成31年4月18日

メニューカテゴリー別 アレルギー情報

	メニュー名	アレルギー特定原材料							
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	該当なし
宝島	塩枝豆								●
	7種の新鮮野菜サラダ			●					
	地どりむね炙り叩き ぶっかけぼん酢			●					
	つくね串炭火炙り焼	●	●	●					
	黒胡麻おさつコロッケ&ポテトフライ		●	●					
	黒豚のちりとり鍋			●					
	♫のラーメン			●					
	デザート		●						
屋久島	宮崎の味 マキシマム枝豆			●					
	桜海老と新鮮野菜の塩チョレギサラダ			●			●		
	生サーモンと炙りしめ鯖の盛り合せ		●	●					
	地どり手羽炙り焼	●	●	●					
	揚物三種 (明太平天の代替メンチカツ使用時「乳」追加)	●	●	●					
	【チョイス】ゆず香るW白湯スープの炊き餃子			●					
	【チョイス】筑豊の味！ホルモン焼			●					
	【チョイス】♫のラーメン			●					
	【チョイス】♫の雑炊・♫の焼おじや	●							
デザート		●							
桜島	酢もつ			●					
	新鮮野菜盛り			●					
	地どり炙り叩き二種		●	●					
	炙りさつま揚げ								●
	宮崎名物若鶏のチキン南蛮	●	●	●					
	【チョイス/食べ放題】筑豊の味！ホルモン焼			●					
	【チョイス/食べ放題】博多もつ鍋(醤油)			●					
	【チョイス】♫のラーメン(ホルモン焼の場合)			●					
	【チョイス】♫のラーメン(もつ鍋の場合)			●					
	【チョイス】♫の雑炊・♫の焼おじや	●		●					
	デザート		●						

【山内農場】宴会メニューアレルギー情報

更新日 平成31年4月18日

メニューカテゴリー別 アレルギー情報

メニュー名	アレルギー特定原材料							
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	該当なし
種子島	地どりささみの鶏わさ		●	●				
	新鮮野菜のシーザーサラダ	●	●	●				
	生サーモンと九州刺身盛り合せ		●	●				
	馬刺しと地どり炙り叩き二種盛り合せ		●	●				
	【チョイス】地どり炭火焼(旨塩)							●
	【チョイス】地どり炭火焼(黒胡椒&バター)		●					
	【チョイス】地どり炭火焼(ガーリックごま油)			●				
	鹿児島さびなごフライと宮崎名物若鶏のチキン南蛮	●	●	●				
	地どりの白湯鍋	●	●	●				
	【チョイス】Aのラーメン			●				
	【チョイス】Aの雑炊・Aの焼おじや	●						
	デザート		●					
平日限定コース	塩枝豆							●
	旨塩キャベツ			●				
	生サーモンと炙りしめ鯖の盛り合せ		●	●				
	地どり炭火焼(旨塩)							●
	黒胡麻おさつコロッケ&ポテトフライ		●	●				
	宮崎名物冷や汁出汁で食べる冷やしうどん			●		●		
	デザート		●					
二次会	塩枝豆							●
	新鮮野菜盛り			●				
	地どりむね炙り叩き ぶっかけぼん酢			●				
	つくね串炭火炙り焼	●	●	●				
	黒胡麻おさつコロッケ&ポテトフライ		●	●				
宴会の追加逸品	地どり炭火焼(旨塩)							●
	地どり炭火焼(黒胡椒&バター)		●					
	地どり炭火焼(ガーリックごま油)			●				
	黒豚炭火焼							●
	牛肩ロースの炭火焼			●				

● メニューアレルギー情報について

当社では、お客様が安心して当社各店舗でお食事いただけるよう、7大アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)のメニューアレルギー情報についてお知らせしています。ただし、食材内容の変更等に伴い、情報は随時更新されますのでご注意ください。その他の注意事項は次のとおりです。

- アレルギーについて「※※※」と表示されているメニューやメニュー替え中は流動的な食材調達事情により、メニューアレルギー情報の閲覧ができません。内容に関するご質問は、ご飲食中の店舗またはアレルギー情報問い合わせ窓口までお願いいたします。
- メニューアレルギー情報は、次の理由により絶対的なものではありませんので予めご了承ください。
 - メニューに使用しない食材が、工場製造時、店舗での調理・盛付の際に、調理器具、手などを介して付着・混入する可能性があるため。
 - 店舗によって、やむを得ない理由により異なる食材を使用する可能性があるため。
 - 揚物料理については、揚げ油を共有するため、油の中にアレルギー物質が残留し、混入する可能性があります。
 - メニューで使用する海産物に関しまして表示外で「えび」「かに」の混ざる可能性があります。
- アレルギーによる感受性は個人差がありますので、メニューアレルギー情報を参考に、専門医とご相談の上、ご飲食いただくことをおすすめいたします。