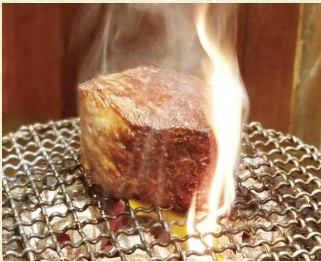


2名様大歓迎

通常 7,980円を 7,300円でご提供!

Aプラン 飲み放題付き 7,300円(税込)

- ① サーロイン”出汁”茶漬け 極上サーロインに熱々の出汁をかけて…
- ② 前菜3種 (炙り寿司、キムチ盛り合わせ、きぬかつぎ抹茶塩)
- ③ 房家特製の塩サラダ (お一人様ずつお出しします)
- ④ <金印> 炙りタンしゃぶ焼き (お一人様1枚)
- ⑤ 和牛一頭上塩焼き2種 (塊和牛サーロイン、うちもも)
- ⑥ <盛岡手打ち> わんご冷麺 (お一人様1個)
- ⑦ 和牛一頭たれ焼き3種 (骨山バラ、リブカブリ、シキンボ)
- ⑧ 壺漬けホルモン3種盛 (ホルモン、あご、丸腸)
- ⑨ べのお食事 (店舗により異なります)
A:じっくり煮込んだ<旨味>雑炊 (白 or 赤)
B:〈一度で三度美味しい〉名物和牛釜飯
- ⑩ 甘味 - 本日の濃厚杏仁



サクッと90分時短宴会! (L.O.70分)

Bプラン 飲み放題付き 5,000円(税込)

- ① サーロイン”出汁”茶漬け 極上サーロインに熱々の出汁をかけて…
- ② 自家製キムチの盛り合わせ
- ③ 房家特製の塩サラダ (お一人様ずつお出しします)
- ④ ネギ塩焼き2種 (ネギタン塩1枚、豚トロ)
- ⑤ 和牛一頭塩焼き2種 (かぶり、カメノコ)
- ⑥ <盛岡手打ち> わんご冷麺 (お一人様1個)
- ⑦ <厚切り> 塊ハラミ
- ⑧ 和牛一頭たれ焼き2種 (内バラ、バラかぶりスライス)
- ⑨ 壺漬けホルモン3種盛 (ホルモン、あご、丸腸)
- ⑩ べのお食事 (店舗により異なります)
A:じっくり煮込んだ<旨味>雑炊 (白)
B:〈一度で三度美味しい〉名物和牛釜飯
- ⑪ 甘味 - 本日の濃厚杏仁

スタンダードなコースです

+2,000円で飲み放題

月コース (税込) 4,000円

※飲み放題込み: (税込) 6,000円

- ① サーロイン”出汁”茶漬け 極上サーロインに熱々の出汁をかけて…
- ② 自家製キムチの盛り合わせ
- ③ 房家特製の塩サラダ
- ④ 和牛一頭塩焼き4種盛 (タンさき、外もも、トモバラ、ぶりすけ)
- ⑤ <盛岡手打ち> わんご冷麺 (自家製手打ち冷麺、お一人様1個)
- ⑥ 和牛一頭たれ焼き3種 (うちバラ、中落バラ、うちもも)
- ⑦ 壺漬けホルモン3種盛
- ⑧ べのお食事 (店舗により異なります)
A じっくり煮込んだ<旨味>雑炊 (白)
B <お米マイスター推薦> 輝きの銀シャリ
- ⑨ 甘味 - 本日の濃厚杏仁

和牛A5等級一頭買いコース

+2,000円で飲み放題

花厳選コース (税込) 5,000円

※飲み放題込み: (税込) 7,000円

- ① サーロイン”出汁”茶漬け 極上サーロインに熱々の出汁をかけて…
- ② 前菜3種 (炙り寿司、キムチ盛り合わせ、きぬかつぎ抹茶塩)
- ③ 房家特製の塩サラダ (お一人様ずつお出しします)
- ④ <金印> 炙りタンしゃぶ焼き (お一人様1枚)
- ⑤ 和牛一頭上塩焼き2種 (ランプ、サーロイン角切)
- ⑥ <盛岡手打ち> わんご冷麺 (自家製手打ち冷麺、お一人様1個)
- ⑦ 和牛一頭上たれ焼き3種 (骨山バラ、肩芯、リブカブリ)
- ⑧ 壺漬けホルモン3種盛
- ⑨ べのお食事 (店舗により異なります)
A じっくり煮込んだ<旨味>雑炊 (白)
B <一度で三度美味しい〉名物和牛釜飯
- ⑩ 甘味 - 本日の濃厚杏仁

<どちらもオススメ!> 店舗によりべのお食事が異なります

A 西日暮里本店・日暮里店・日本橋店

<じっくり煮込んだ<旨味>雑炊>

B 本郷三丁目1号店・2号店

<〈一度で三度美味しい〉名物和牛釜飯>

飲み放題 120分制 (30分前ラストオーダー)

●ビール

生ビール (ジョッキ)、瓶ビール

●ハイボール

角、アセロラ、ゆず酢、コーク、ジンジャー

●焼酎

酎ハイ、ウーロンハイ、抹茶ハイ、緑茶ハイ、レモンハイ、ゆず酢サワー、パイサワー

●果実酒

梅酒、杏酒 (ロック、ソーダ割、水割)

●ワイン (グラス又はデキャンタ)

赤、白

●ソフトドリンク

ウーロン茶、オレングジュース、コーラ、その他各種

※飲み放題はコースをご利用の方のみ適用させていただきます。 ※飲み残しは別途料金を頂く場合もございます。 ※ご注文はグラス交換制となります。

炙り焼きすきも入った和牛一頭賢沢コース

+2,000円で飲み放題

風厳選コース (税込) 6,000円

※飲み放題込み: (税込) 8,000円

- ① サーロイン”出汁”茶漬け 極上サーロインに熱々の出汁をかけて…
- ② 前菜3種 (炙り寿司、キムチ盛り合わせ、きぬかつぎ抹茶塩)
- ③ 房家特製の塩サラダ (お一人様ずつお出しします)
- ④ <金印> 炙りタンしゃぶ焼き (お一人様1枚)
- ⑤ 和牛一頭上塩焼き3種 (ランプ、サーロイン角切、上バラ)
- ⑥ <盛岡手打ち> わんご冷麺 (自家製手打ち冷麺、お一人様1個)
- ⑦ <特上もも肉> の炙り焼きすき たっぷり黄身をつけて召し上がって下さい。
- ⑧ 和牛一頭上たれ焼き3種 (骨山バラ、リブカブリ、肩芯)
- ⑨ 壺漬けホルモン3種盛
- ⑩ べのお食事 (店舗により異なります)
A じっくり煮込んだ<旨味>雑炊 (白 or 赤)
B <一度で三度美味しい〉名物和牛釜飯
- ⑪ 甘味 - 本日の濃厚杏仁

通常 14,800円を 11,000円でご提供

+2,000円で飲み放題

一頭極吟味コース (税込) 9,000円

※飲み放題込み: (税込) 11,000円

- ① サーロイン”出汁”茶漬け 極上サーロインに熱々の出汁をかけて…
- ② 前菜3種 (炙り寿司、キムチ盛り合わせ、きぬかつぎ抹茶塩)
- ③ 房家特製の塩サラダ (お一人様ずつお出しします)
- ④ <金印> 希少<特>タン芯 (厚切)
- ⑤ 和牛一頭極選塩焼き3種
(サーロインステーキカット、特みすじ、イチボ)
- ⑥ <盛岡手打ち> わんご冷麺 (自家製手打ち冷麺、お一人様1個)
- ⑦ <特上もも肉> の炙り焼きすき たっぷり黄身をつけて召し上がって下さい。
- ⑧ 和牛一頭極選たれ焼き3種
(ヒレステーキカット、特選はねした、特選はらみ)
- ⑨ 壺漬けホルモン3種盛
- ⑩ べのお食事 (店舗により異なります)
A じっくり煮込んだ<旨味>雑炊 (白 or 赤)
B <一度で三度美味しい〉名物和牛釜飯
- ⑪ 甘味 - 本日の濃厚杏仁