

期間 2013年 12月10日~2014年 1月31日

# 大還元祭

## ごん助祭

**特典①**  
からあげ  
無料券

※2013年12月10日~2014年1月31日※FC・UJ加盟店に限り

**特典②**  
串盛り  
無料券

※2013年12月10日~2014年1月31日※FC・UJ加盟店に限り

盛りだくさんコース 全10品  
お一人様 1,980円 (税込2,079円)

- ぶりまきぼろと自家milkソフトクリーム
- キン南蛮
- キースボンデュ風ポテトフライ
- さっぱりつくね鍋orつくねマト鍋
- もちアゲがっがり入った月見つくね
- 本日の焼き鳥
- えびの塩焼き
- 揚げ餅
- アイスとヨーグルトソフトクリーム

少しずついろいろ実況コース 全12品  
お一人様 2,980円 (税込3,124円)

- 名物!! 大津釜し
- 自家製とまめどりのみんと自家のレーザースラゲ
- さっぱりつくね鍋orつくねマト鍋
- もちアゲの西京焼き
- えびの塩焼き
- 自慢のつくね
- 牛ももの串がっがり焼き
- 店仕込みの大粒キマフライとキン南蛮
- ローストポークマトマトのhoney
- 揚げ餅
- 控さてて五目巻めし
- さっぱり豆乳プリンor大ブレイク

平日限定コース (全土曜限定)  
お一人様 2,980円税込  
料理8品+飲み放題コース  
※FC・UJ加盟店

さらに飲み放題! (120分)  
お一人様 1,480円 (税込1,549円) / 1,280円 (税込1,349円)

**特典③**  
ファーストドリンク  
1杯無料券

※2013年12月10日~2014年1月31日※FC・UJ加盟店に限り

### 鍋

当店の鍋は、肉系、魚系自家製で塩味に仕上げたことにより、柔らかく旨味を際立たせています。自慢のつくねと一緒に食べると、野菜にも旨味がしみ込み、さっぱりとした中にも濃厚な旨味を食し楽しめます。

### からあげ

みんな大好き! 「から揚げ」の味を再現して、お肉のサクサク、中はシューニーに仕上げます。グループのお客様のオーダー率は常に80%超え!! 通常の二倍から三倍も大きいから揚げが4枚もついて498円!!

### スパークリングアイス

「つくね」は各店舗にて手作りしています。肉汁と旨味を封じ込めるために、丁寧に焼かれています。よくて柔らかい。つくねの旨味は絶品です!! 牛乳と一緒に仕上げます。当店で、生クリームを一つに仕上げます。その色もブルーに染められたつくねに仕上げます。喉の乾燥にシチュウと合わせて、旨味たっぷりの肉汁が人気のポイントです。

### お客様がごん助を選んでくれている決め手をご紹介します!



和めはいつでもスグに付いて、お肉が決め手でした。でも何回も行くうちに、スタッフさんの笑顔と対応に魅力を感じました。今では土曜日に行く時は確実に予約を!! 家族同様に楽しく利用させていただいています。いつもありがとうございます。

松戸中央店在任 Yallah!様



焼き鳥が食べたい!と思っていたら、お肉に魚介類店がありました。お肉でも肉や魚介類の飲み放題も、しかも、とてもお安くあります。初めて入りましたが、リピートになります。

◎お肉系の商品 - シュウコリから揚げ  
お肉系に合う大きさを考えてお肉がサクサクシューニーでした。是非全部食べてみたいですね。

お肉系在任 本間様

前回は和食、スタッフさんがフレンドリーで笑顔で付いてくれました。とても良い印象を受けて、是非また食べたいです!!

とにかくスタッフさんが素敵! 誕生日の演出も素敵です!!  
◎お肉系の商品 - イスミがまろくさお肉、バターの風味がたまらなく美味しいです!!  
何回でも何回でも食べたいです!!

お肉系南店在任 中沢様

から揚げは特品!!  
うちのスタッフが、人達もチョコチョコ来て、バスケットの練習の時はここに来てますね。

◎お肉系の商品 - 串揚げ  
新しいメニュー - 串揚げやうまい!!  
もち、アボカド (鶏) 一度は食べてみて下さい。

お肉系在任 西尾様



スタッフさんの対応がとにかく最高です!!  
いつもお肉が大好きで、お肉でも肉や魚介類の飲み放題も、しかも、とてもお安くあります。初めて入りましたが、リピートになります。

◎お肉系の商品 - シュウコリから揚げ  
お肉系に合う大きさを考えてお肉がサクサクシューニーでした。是非全部食べてみたいですね。

お肉系南店在任 杉井愛妃子様





○本番は18歳以上のご来店につき1名様が1席ご利用いただけます。○本番はご飲食代1885,000円又は1人2,500円以上ご利用いただいたお客様に限りご利用可能。でもお客様のサービスと併用不可。○本店内に本番もご提供ください。○ディナー営業のみご利用可能です。期間：2013年12月10日～2014年1月31日

○本番は18歳以上のご来店につき1名様が1席ご利用いただけます。○本番はご飲食代1885,000円又は1人2,500円以上ご利用いただいたお客様に限りご利用可能。でもお客様のサービスと併用不可。○本店内に本番もご提供ください。○ディナー営業のみご利用可能です。期間：2013年12月10日～2014年1月31日

# 一笑懸命 大還元祭

## ごん助祭

**日頃の感謝を伝えたい 本木 健史**

**自分達と一緒に、笑いも作っちゃおう。NT高島 智彦**

**地域のみなさんの活躍する場、心動かして下さい！ 藤原 亮**

**古村の「キチン」の声を聞かぬか…一笑懸命 高田 知樹**

**「また来よう」と言われるために頑張ります!! 小林 亮**

**小さくはにとこの自信に誇りを持ちたい。 宇井 伸哉**

**お米は全て 農家の私が生産しています。多古米コシヒカリを食べて下さい!! 宇井 伸哉**

**愛情たっぷり 僕に会って下さい。 工本 尚**

**最高のスタッフと最高の料理 義内 理樹**

**私のお腹に、僕に見たい最高のお時間をお届けします。本間 智也**

**僕達と一緒に最高の時間を過ごしたい。 吉田 隆 石川 隆**

**美味しい料理を作ってあげよう。 副飯 阿部 清隆**

**うちの焼肉は、お本当にうまいです。 平山 幸治**

**一般品の果物は、僕が成長の証です。 考。 美生**

**とりのごん助 白井店**

自分店スタッフ一同お客様に笑顔になってもうえる様に「いちっしゅいませ」から「ありがとう」まで全力で取り組んでいます。みんなで1つ1つの事を大切に頑張っています。来店した笑顔を見れば喜んで頂けると思います。自分店 店長 高北典

営業時間  
金・土・祝日 17:00～翌2:00  
平日 17:00～翌1:00  
予約受付時間 14:00～翌店まで、時間外/ランチタイム/夜食は別途。10名前～

047-491-8410

**とりのごん助 千葉ニュータウン店**

お店に来て頂いておしい料理と自分たちと一緒に楽しい時間を過ごしてもらいたいと思ってます。友達さんも初めて来てくれたお客様にもスタッフ一同で声をかけさせてもらい楽しさを伝えて一人一人笑顔で。次の来店の際はお客様のようにお迎えをして子供達の笑顔を増やすのが自分の楽しみのでぜひ皆さんで遊びに来て下さい。千葉ニュータウン店 店長 菅原

営業時間  
昼 11:30～14:30  
夜 17:00～24:00  
予約受付時間 14:00～翌店まで、時間外/ランチタイム/夜食は別途。10名前～

0476-47-5003

**とりのごん助 六実店**

六実店はスタッフが個性の異なる人が多く楽しく笑顔が溢れているお店です。お客様にもこの笑顔が伝わって居心地が良く元気にされるお店を目指しています。とりあえず来て自分のスタッフを見にくてください。最高の笑顔をお待ちしています。六実店 店長 松本

営業時間  
金・土・祝日 17:00～翌2:00  
平日 17:00～翌1:00  
予約受付時間 14:00～翌店まで、時間外/ランチタイム/夜食は別途。10名前～

047-389-2666