

冬のおススメコースプラン

4名様
以上～

お好みのコースプランを1つ選んで、パレットくもじで夜の集いを。

予約受付期間：2025.12.5(金)～2026.2.11(水) ※元旦店休日

カレーノワイガヤコース

¥6,600

料理7品 + 120分飲み放題



大切な仲間とワイワイガヤガヤノカレーノフランコイタリアンとスペインパルの美味しいコラボメニューで楽しく幸せなひとときをお過ごしください。

【料理】

- ピンチョス3種盛り合わせ
- モツァレラチーズとバジルのトマトソースパスタ
- トルティージャ

- トリュフ香るフレンチフライ
- 季節の鮮魚料理
- カレーノおススメ肉料理
- 彩り温野菜添え
- 特製ジェラート

【飲み放題】

オリオン ザ・ドラフト、グラスワイン(赤/白)、ハイボール、レモンハイボール、ライムハイボール、レモンサワー、ライムサワー、ジンリッキ、ウォッカリッキ、久米仙、菊乃露、残波黒、黒霧島、ココ・コーラ、ジンジャーエール、ファンタメロン、ファンタシークワーサー、オレンジジュース、アイスティー(無糖)

プレミアム飲み放題 +¥800

グラスワインスパークリング、ジントニック、ジンバック、ウォッカトニック、モスコミュール、シャンディーガフ、ラムコーク、シークワーサーシャワー、リムーネシャワー、ライムシャワー

ヘリオスグランドコース

¥6,600

料理10品 + 120分飲み放題



沖縄の酒造メーカー「ヘリオス酒造」が手掛ける3拠点のブルワリーから醸造される様々なスタイルのクラフトビールや創業当初から作り続けるラムを使ったカクテルなどが飲み放題でお楽しみいただけますノ英国風パブフードやジャークチキンなどおススメメフードを食べながら、楽しい夜をお過ごしください。

【料理】

- カブレゼ
- スモークサーモンサラダ
- ソーセージ盛り合わせ
- フィッシュ&チップス
- チキン&チップス

- マルゲリータピザ
- クアトロフォルマッジピザ
- ジャークチキン
- ガーリックブレッド
- おすすめデザート

【飲み放題】

ヘリオスクラフトビール5種以上、柚子ハイボール、くらハイボール、暦ハイボール、TEEDA WHITE(ラムトニック/ソルクバー/ラムコーク/ラムハイボール)、レッドアイ、ヒドラ(ショット)、うるま(ショット/ハイボール)、さんびん茶、マンゴージュース、シークワーサージュース、黒麹もろみ酢、ココ・コーラ、ピンクグレープフルーツジュース

プレミアム飲み放題 +¥1,000

期間限定ビール、ゲストビール、モヒート、クバニート、辛口ボストンクーラー、レッドアイ チリペッパー、クラマトアイ、ティーダ5年、ティーダアグリコール、ヘリオスラム

中華せいろ蒸しスペシャルコース

¥6,600

料理8品 + 120分飲み放題



当店仕込みの前菜や彩り豊かなサラダ、点心、スープをはじめ、厳選された和牛のせいろ蒸しに色鮮やかなきのこ8種を四川の味、麻辣・胡麻の二種ダレにつけて。冬の寒い日にはかかると温まる中華のスペシャルコースをぜひこの機会にご賞味ください。

【料理】

- 前菜三種盛り合せ
- キャニーズサラダ
- 貝柱入りフカヒレスープ
- 海老餃子と豚焼売

- 和牛と野菜の蒸籠蒸し
- 8種のきのこ蒸籠蒸し
- ミニ盛り 四川担々麵
- 杏仁豆腐

【飲み放題】

アサヒスーパードライ、シャンディーガフ、ラドラー、WATTA(シークワーサーサワー/パイナップルサワー/パッションフルーツサワー)、ウーロンハイ、さんびん茶ハイ、レモンサワー、ハイボール、ジンジャーハイボール、コークハイボール、ココ・コーラ、オレンジジュース、スプライト、ファンタシークワーサー、ジンジャーエール、ウーロン茶

桜島熔岩焼きしゃぶススペシャルコース

¥6,600

料理8品 + 120分飲み放題



地産の「なはまぐろ」を使用した鮮魚の三種盛、北の味覚・北海道紋別直送「骨付きのフグのから揚げ」、鹿児島産「新子うなぎのだし巻き玉子」など旬の食材を使った逸品と桜島の熔岩板を使ってお好みの焼き加減で楽しむ「和牛の焼きしゃぶ」で、冬の寒さとお酒にぴったりなスペシャルなコースをぜひご賞味ください。

【料理】

- 前菜三種盛り合わせ
- なはまぐろと旬鮮 三種盛り
- 貝柱と京水菜・大根のサラダ
- 鹿児島産新子うなぎのだし巻き玉子

- 北海道 紋別直送 骨付きフグの唐揚げ
- 桜島熔岩を使った 和牛焼きしゃぶ&きのこのつつみ焼
- 小海老の寄せ揚げ 梔子蕎麦
- 白玉あんみつ

プレミアム飲み放題 +¥600

オリオン ザ・プレミアム、KIRISHIMA No.8、二階堂、残波プレミアム、瑞泉、琉球ゴールド、宝 塔牌紹興酒、ハウスワイン(赤/白)、サングリア(赤/白)

予約方法

tablecheck または お電話 ※当日予約不可 ※最少人数4名様以上 来店予定日の4日前までにご予約ください。

予約時間

17:00～ ※ディナータイムのみ

注意事項

※価格は全て税込となります。 ※写真はイメージです。 ※一律お一人様+¥1,300で飲み放題を更に1時間追加できます。※人数の変更がある場合、来店日の4日前までにご連絡ください。キャンセル分はキャンセル料金を頂戴しますので予めご了承ください。



冬のおススメコースプラン

4名様
以上～

お好みのコースプランを1つ選んで、パレットくもじで夜の集いを。

予約受付期間：2025.12.5(金)～2026.2.11(水) ※元旦店休日

中華せいろ蒸しレギュラーコース ￥5,600

料理7品 + 120分飲み放題



当店仕込みの前菜や彩り豊かなサラダに点
心、ジューシーな沖縄県産の琉球長寿豚の
せいろ蒸しに色鮮やかな「きのこ8種」を四
川の味、麻辣・胡麻の二種ダレにつけて。気
軽に楽しめるお得な中華コースをぜひこの機
会にご賞味ください。

〔料理〕

- 前菜三種盛り合せ
- キャニーズサラダ
- 海老餃子と豚焼売
- 県産 琉球長寿豚と野菜の蒸籠蒸し

- 8種のきのこ蒸籠蒸し
- ミニ盛り 四川担々麺
- 杏仁豆腐

〔飲み放題〕

アサヒスーパードライ、シャンディーガフ、ラドラー、WATTA (シークワサーサワー/
パインアップルサワー/パッションフルーツサワー)、ウーロンハイ、さんびん茶ハイ、レモン
サワー、ハイボール、ジンジャーハイボール、コークハイボール、コカ・コーラ、オレンジ
ジュース、スプライト、ファンタシークワサー、ジンジャーエール、ウーロン茶

桜島熔岩焼きしゃぶレギュラーコース ￥5,600

料理7品 + 120分飲み放題



お酒の肴にぴったりの前菜三種の盛り合わせ
と地産の「なはまぐろ」を使用したサラダ、北
の味覚・北海道紋別直送「骨付きのフグのから
揚げ」が食欲を掻き立てます。桜島の熔岩板
を使ってお好みの焼き加減で楽しむ「牛肉の
焼きしゃぶ」をおろしポン酢でお召し上がりい
ただくお得なコースをぜひご賞味ください。

〔料理〕

- 前菜三種盛り合わせ
- なはまぐろのづけと
京水菜・大根のサラダ
- 明太子のだし巻き玉子

- 北海道 紋別直送
骨付きフグの唐揚げ
- 桜島熔岩を使った豪州産牛
焼きしゃぶ&きのこのつつみ焼
- 小海老の寄せ揚げ 梔子蕎麦
- 白玉あんみつ

プレミアム飲み放題 +¥600

オリオン ザ・プレミアム、KIRISHIMA No.8、二階堂、
残波プレミアム、瑞泉、琉球ゴールド、宝 塔牌紹興酒、
ハウスワイン (赤/白)、サングリア (赤/白)

カレーノ女子会コース ￥5,600

料理7品 + 120分飲み放題



女性のためのとてもお得なプランを
フランコイタリアン&スペインバルで
用意致しました。香る時間をお楽しみ
ください！

〔料理〕

- トルティージャ
- ガスパチョ
- フィッシュ&チップス

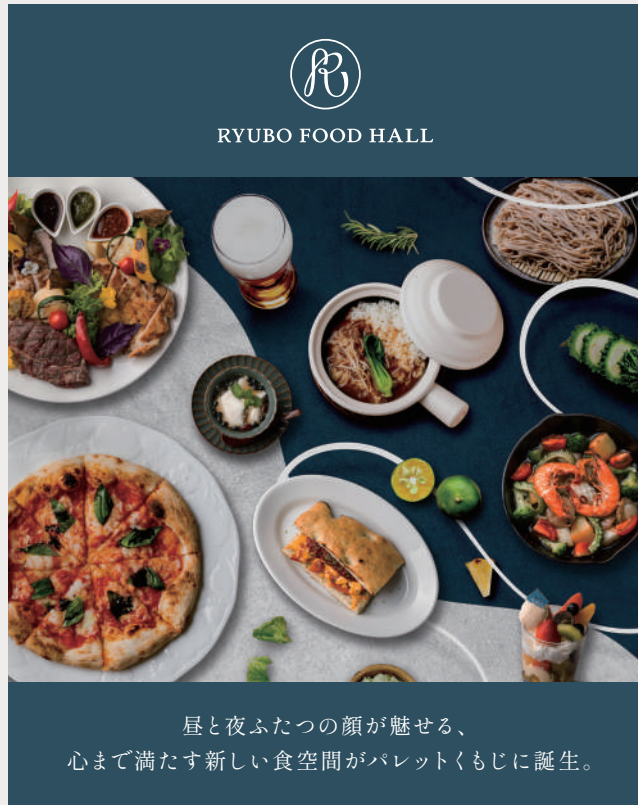
- モッツアレラチーズとバジルの
トマトソースパスタ
- カリーノおススメ肉料理
- 特製ジェラート
- カットバスクチーズケーキ

〔飲み放題〕

オリオン ザ・ドラフト、グラスワイン (赤/白)、ハイボール、レモンハイ
ボール、ライムハイボール、レモンサワー、ライムサワー、ジンリッ
キー、ウォッカリッキー、久米仙、菊乃露、残波黒、黒霧島、コカ・
コーラ、ジンジャーエール、ファンタメロン、ファンタシークワサー、
オレンジジュース、アイスティー (無糖)

プレミアム飲み放題 +¥800

グラスワインスパークリング、ジントニック、ジンバック、ウォッカ
トニック、モスコミュール、シャンディーガフ、ラムコーク、シー
クワサーシャワー、リモーネシャワー、ライムシャワー



昼と夜ふたつの顔が魅せる、
心まで満たす新しい食空間がパレットくもじに誕生。

予約方法

tablecheck または お電話 ※当日予約不可 ※最少人数4名様以上
来店予定日の4日前までにご予約ください。
11名様以上のご予約を希望する場合はお電話にてお問い合わせください。

予約時間

17:00～ ※ディナータイムのみ

注意事項

※価格は全て税込となります。 ※写真はイメージです。 ※一律お一人様+¥1,300で
飲み放題を更に1時間追加できます。※人数の変更がある場合、来店日の4日前までに
ご連絡ください。キャンセル分はキャンセル料金を頂戴しますので予めご了承ください。

