

Lunch menu

W常陸ハンバーグステーキコース ¥3,500

～menu～

シェフおまかせ前菜サラダ

常陸牛と常陸の輝きのハンバーグ (180g)

◆常陸牛サーロインステーキ120gに変更 +¥5,300

◆常陸牛フィレステーキ120gに変更 +¥7,300

季節の焼き野菜

県産コシヒカリの白米、味噌汁、香の物、

デザート (濃厚バニラアイス)、コーヒー又は紅茶 全8品

国産牛サーロインステーキコース ¥5,000

～menu～

シェフおまかせ前菜サラダ

国産牛サーロインステーキ (100g)

◆国産牛サーロインステーキ160gに変更 +¥3,800

◆常陸牛フィレステーキ120gに変更 +¥5,800

季節の焼き野菜

県産コシヒカリの白米、味噌汁、香の物、

デザート (濃厚バニラアイス)、コーヒー又は紅茶 全8品

常陸牛サーロインステーキコース ¥8,000

～menu～

シェフおまかせ前菜サラダ

貝のスープ焼き蛤

茨城県最高級ブランド常陸牛サーロインステーキ (80g)

◆常陸牛サーロインステーキ120gに変更 +¥2,000

◆常陸牛フィレステーキ120gに変更 +¥4,000

季節の焼き野菜

県産コシヒカリの白米、味噌汁、香の物、

デザート (フルーツジュビレ)、コーヒー又は紅茶 全9品

◆車海老ソテー2尾追加	¥3,700
◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加	¥4,500
◆イセエビのバターソテー1尾追加	¥18,000
◆白米をガーリックライスに変更	¥400

※価格はすべて税込

桔梗 KIKYO

¥11,000

東屋麴味噌店の麴甘酒
Aperitif

常磐沖しらすと鰯、オリーブのメリメロ
Whitebait, horse mackerel, and olive méli-mélo

旬の野菜サラダ
Seasonal salad

茨城県最高級ブランド
常陸牛サーロインステーキ (120g)
Sirloin steak 120g

- ◆常陸牛サーロインステーキ180gに変更 +¥2,900
Changed to sirloin steak 180g
- ◆常陸牛フィレステーキ120gに変更 +¥3,000
Changed to fillet steak 120g
- ◆常陸牛フィレステーキ160gに変更 +¥4,000
Changed to fillet steak 160g

季節の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

県産 コシヒカリの白米 または ガーリックライス
Rice or Garlic rice

味噌汁、香の物
Miso soup, Pickles

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

◆車海老ソテー2尾追加	¥3,700
◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加	¥4,500
◆イセエビのバターソテー1尾追加	¥18,000

※価格はすべて税込

桜 SAKURA

¥15,000

東屋麴味噌店の麴甘酒
Aperitif

常磐沖しらすと鰯、オリーブのメリメロ
Whitebait, horse mackerel, and olive méli-mélo

シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ
Assortment of three appetizers

貝のスープ 焼き蛤
Shellfish soup

地元の旬魚と車海老 スパイシーアメリカソース
Local seasonal fish and prawns with spicy American sauce

神栖ピーマンとセロリのグラニテ
Granité

旬の野菜サラダ
Seasonal salad

茨城県最高級ブランド
常陸牛サーロインステーキ (80g)
Sirloin steak 80g

- ◆常陸牛サーロインステーキ120gに変更 +¥2,000
Changed to sirloin steak 120g
- ◆常陸牛フィレステーキ80gに変更 +¥2,000
Changed to fillet steak 80g
- ◆常陸牛フィレステーキ120gに変更 +¥3,000
Changed to fillet steak 120g

季節の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

県産 コシヒカリの白米 または ガーリックライス
Rice or Garlic rice

味噌汁、香の物
Miso soup, Pickles

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

◆車海老ソテー2尾追加	¥3,700
◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加	¥4,500
◆イセエビのバターソテー1尾追加	¥18,000

※価格はすべて税込

椿 TSUBAKI

¥18,000

東屋麴味噌店の麴甘酒
Aperitif

常磐沖しらすと鰯、オリーブのメリメロ
Whitebait, horse mackerel, and olive méli-mélo

シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ
Assortment of three appetizers

貝のスープ 焼き蛤
Shellfish soup

鮑と車海老 焦がしバター醤油
Abalone and prawns with burnt butter and soy sauce

神栖ピーマンとセロリのグラニテ
Grانيتé

旬の野菜サラダ
Seasonal salad

茨城県最高級ブランド
常陸牛フィレステーキ (80g)
Fillet steak 80g

◆常陸牛フィレステーキ120gに変更 +¥3,000

Changed to fillet steak 120g

◆常陸牛フィレステーキ160gに変更 +¥4,000

Changed to fillet steak 160g

季節の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

県産 コシヒカリの白米 または ガーリックライス
Rice or Garlic rice

味噌汁、香の物
Miso soup , Pickles

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

- | | |
|----------------------|---------|
| ◆車海老ソテー 2尾追加 | ¥3,700 |
| ◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加 | ¥4,500 |
| ◆イセエビのバターソテー 1尾追加 | ¥18,000 |

※価格はすべて税込

楓 KAEDE

¥25,000

東屋麴味噌店の麴甘酒
Aperitif

常磐沖しらすと鮭、オリーブのメリメロ
Whitebait, horse mackerel, and olive méli-mélo

シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ
Assortment of three appetizers

ダブルコンソメ イセエビ風味
Double consommé soup with spiny shrimp flavor

イセエビとホタテ ソースアロマート
Spiny lobster and scallop sauce aromamart

神栖ピーマンとセロリのグラニテ
Granité

旬の野菜サラダ
Seasonal salad

茨城県産最高級ブランド
常陸牛サーロイン又はフィレステーキ (80g)
Sirloin or Fillet steak 80g

- ◆常陸牛フィレステーキ120gに変更 +¥3,000
Changed to fillet steak 120g
- ◆常陸牛フィレステーキ160gに変更 +¥4,000
Changed to fillet steak 160g

季節の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

県産 コシヒカリの白米 または ガーリックライス
Rice or Garlic rice

味噌汁、香の物
Miso soup, Pickles

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

- | | |
|----------------------|---------|
| ◆車海老ソテー2尾追加 | ¥3,700 |
| ◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加 | ¥4,500 |
| ◆イセエビのバターソテー1尾追加 | ¥18,000 |

※価格はすべて税込