

# Lunch menu

【ランチ限定】

**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

【ランチ限定】

**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

【ランチ限定】

**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

浅利のチャウダースープ

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

# Lunch menu

【ランチ限定】

お子様ハンバーグプレート・・・・・・・・・・ ¥2,500

～menu～

若鶏の唐揚げ  
車海老ソテー  
ポテトフライ  
ミニオムレツ  
ケチャップライス  
国産牛ハンバーグ (80g)  
コーンスープ  
カスタードプリン

全8品

【ランチ限定】

お子様ステーキコース・・・・・・・・・・ ¥3,500

～menu～

若鶏の唐揚げ  
車海老ソテー  
ポテトフライ  
ミニオムレツ  
ケチャップライス  
常陸牛サイコロステーキ (60g)  
コーンスープ  
カスタードプリン

全8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 桜の香り  
Aperitif

桜鱒のヒマラヤ産岩塩プレート焼き 春の訪れ  
Grill of Masu Salmon on the Himalayan rock salt plate

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

季節の焼き野菜  
Seasonal grilled vegetables

茨城県産 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 桜の香り  
Aperitif

桜鱒のヒマラヤ産岩塩プレート焼き 春の訪れ  
Grill of Masu Salmon on the Himalayan rock salt plate

シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ  
Assorted three hors d'oeuvres

浅利のチャウダースープ  
clam chowder soup

地元の旬魚と帆立貝 フィンゼルブソース  
Local Seasonal Fish and Scallops with fine herbs sauce

神栖市産生姜と梅のグラニテ  
Ginger and plum granita

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)  
Hitachi Beef 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
- ◆常陸牛フィレスステーキ80gに変更 +¥2,000  
Changed to fillet steak 80g
- ◆常陸牛フィレスステーキ120gに変更 +¥3,000  
Changed to fillet steak 120g

季節の焼き野菜  
Seasonal grilled vegetables

茨城県産 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 桜の香り  
Aperitif

桜鱒のヒマラヤ産岩塩プレート焼き 春の訪れ  
Grill of Masu Salmon on the Himalayan rock salt plate

シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ  
Assorted three hors d'oeuvres

浅利のチャウダースープ  
clam chowder soup

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

神栖市産生姜と梅のグラニテ  
Ginger and plum granita

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)  
Hitachi Beef 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

茨城県産 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 桜の香り  
Aperitif

桜鱒のヒマラヤ産岩塩プレート焼き 春の訪れ  
Grill of Masu Salmon on the Himalayan rock salt plate

シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ  
Assorted three hors d'oeuvres

常陸牛と奥久慈産卵のすき煮  
Sukini of Hitachi beef and Okukuji eggs

伊勢海老と旬魚 青海苔クリームソース  
Ise lobster and fish with green laver cream sauce

神栖市産生姜と梅のグラニテ  
Ginger and plum granita

旬の野菜サラダ  
Seasonal salad

茨城県産最高級ブランド  
常陸牛フィレステーキ (80g)  
Hitachi Beef 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

茨城県産 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