

Menu

帆立貝とカリフラワーの柔らかディップ
Scallops and Cauliflower Dip

フォアグラと大根の煮込み トリュフソース
Foie Gras and Daikon Radish Stew with Truffle Sauce

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

常陸牛と季節野菜の蒸ししゃぶ 味噌ソース
Steamed Shabu-Shabu of Hitachi Beef and Seasonal Vegetable Shabu-Shabu with Miso Sauce

伊勢海老の鉄板焼き ハーブ香る白ワインクリームソース
Poached Lobster with White Wine Cream Sauce with Herbs

ブルーオーシャンのグラニテ
Blue Ocean Granite

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
Hitachi Beef Fillet Steak 80g

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

本日のデザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

追加オプション

- ◆常陸牛フィレ肉120gまたは160gに変更
- ◆車エビソテー2尾 追加
- ◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油 追加
- ◆伊勢海老のバターソテー1尾 追加

Wine Menu

ヴァン・ムスー シャルドネ
Vin mousseux Chardonnay

パナメラ シャルドネ2023
2023 Panamera Chardonnay

愛友 純米吟醸 辛口
Aiyu Junmai-Ginjo

ファッフキュヴェ・ジュピター リースリング アルザス2023
2023 Pfaff Cuvee Jupiter Riesling

JCB No.21 クレマン・ド・ブルゴーニュ ホワイト
Cremant de Bourgogne No.21

ドゥルト ラ・グランド・キュヴェ ボルドー2021
2021 Dourthe GC Bordeaux

ベルヴァオ ホワイト
Bellevoye White NV

ケラーショッペン アウスレーゼ2023
2023 Kellerschoppen Auslese

ワイン5種でのペアリングも承っております。



Menu

帆立貝とカリフラワーの柔らかディップ

Scallops and Cauliflower Dip

フォアグラと大根の煮込み トリュフソース

Foie Gras and Daikon Radish Stew with Truffle Sauce

シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ

Assortment of three Appetizers

常陸牛と季節野菜の蒸ししゃぶ 味噌ソース

Steamed Shabu-Shabu of Hitachi Beef and Seasonal Vegetable with Miso Sauce

伊勢海老の鉄板焼き ハーブ香る白ワインクリームソース

Poached Lobster with White Wine Cream Sauce with Herbs

ブルーオーシャンのグラニテ

Granite

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

Hitachi Beef Fillet Steak 80g

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

本日のデザート

Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

追加オプション

- ◆常陸牛フィレ肉120 gまたは160 gに変更
- ◆車エビソテー2尾 追加
- ◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油 追加
- ◆伊勢海老のバターソテー1尾 追加

Wine Menu

ヴァン・ムスー シャルドネ

Vin mousseux Chardonnay

ファッフキュヴェ・ジュピター リースリング アルザス2023

2023 Pfaff Cuvée Jupiter Riesling

ドゥルト ラ・グランド・キュヴェ ボルドー2021

2021 Dourthe GC Bordeaux

ベルヴァオ ホワイト

Bellevoye White NV

ケラーショッペン アウスレーゼ2023

2023 Kellerschoppen Auslese

8種でのペアリングも承っております。



Menu

帆立貝とカリフラワーの柔らかディップ
Scallops and Cauliflower Dip

鹿島蛸と蓮根のレモンバジルマリネ アボカドの спреッドと共に
Lemon Basil Marinated Salad of Octopus and Lotus Root with Avocado Spread

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

蛤のスープ 青海苔と豆乳仕立て
Clam Soup with Seaweed and Soy Milk

鮑と車海老 柚子バターソース
Abalone and Prawns with Yuzu Butter Sauce

ブルーオーシャンのグラニテ
Granite

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
Hitachi Beef Fillet Steak 80g

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

本日のデザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

Wine Menu

ヴァン・ムスー シャルドネ
Vin mousseux Chardonnay

パナメラ シャルドネ2023
2023 Panamera Chardonnay

愛友 純米吟醸 辛口
Aiyu Junmai-Ginjo

ファッフキュヴェ・ジュピター リースリング アルザス2023
2023 Pfaff Cuvée Jupiter Riesling

JCB No.21 クレマン・ド・ブルゴーニュ ホワイト
Cremant de Bourgogne No.21

ドゥルト ラ・グランド・キュヴェ ボルドー2021
2021 Dourthe GC Bordeaux

ベルヴァオ ホワイト
Bellevoye White NV

ケラーショッペン アウスレーゼ2023
2023 Kellerschoppen Auslese

追加オプション

- ◆常陸牛フィレ肉120 gまたは160 gに変更
- ◆車エビソテー2尾 追加
- ◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油 追加
- ◆伊勢海老のバターソテー1尾 追加

ワイン5種でのペアリングも承っております。



Menu

帆立貝とカリフラワーの柔らかディップ
Scallops and Cauliflower Dip

鹿島蛸と蓮根のレモンバジルマリネ アボカドのスプレッドと共に
Lemon Basil Marinated Salad of Octopus and Lotus Root with Avocado Spread

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

蛤のスープ 青海苔と豆乳仕立て
Clam Soup with Seaweed and Soy Milk

鮑と車海老 柚子バターソース
Abalone and Prawns with Yuzu Butter Sauce

ブルーオーシャンのグラニテ
Granite

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
Hitachi Beef Fillet Steak 80g

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

本日のデザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

追加オプション

- ◆常陸牛フィレ肉120 gまたは160 gに変更
- ◆車エビソテー2尾 追加
- ◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油 追加
- ◆伊勢海老のバターソテー1尾 追加

Wine Menu

ヴァン・ムスー シャルドネ
Vin mousseux Chardonnay

ファッフキュヴェ・ジュピター リースリング アルザス2023
2023 Pfaff Cuvee Jupiter Riesling

ドウルト ラ・グランド・キュヴェ ボルドー2021
2021 Dourthe GC Bordeaux

ベルヴァオ ホワイト
Bellevoye White NV

ケラーショッペン アウスレーゼ2023
2023 Kellerschoppen Auslese

8種でのペアリングも承っております。



Menu

帆立貝とカリフラワーの柔らかディップ

Scallops and Cauliflower Dip

鹿島蛸と蓮根のレモンバジルマリネ アボカドのスプレッドと共に

Lemon Basil Marinated Salad of Octopus and Lotus Root with Avocado Spread

シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ

Assortment of three Appetizers

蛤のスープ 青海苔と豆乳仕立て

Clam Soup with Seaweed and Soy Milk

鮫鰯のポワレ あん肝とチーズのグラッセ

Pan-Seared Monkfish with Ankimo and Cheese Gratin

ブルーオーシャンのグラニテ

Granite

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

Hitachi Beef Sirloin Steak 80g

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 ガリックライス

Rice or Garlic Rice

味噌汁、香の物

Miso soup , Pickles

本日のデザート

Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

Wine Menu

ヴァン・ムスー シャルドネ

Vin mousseux Chardonnay

パナメラ シャルドネ2023

2023 Panamera Charddonnay

愛友 純米吟醸 辛口

Aiyu Junmai-Ginjo

ファッフキュヴェ・ジュピター リースリング アルザス2023

2023 Pfaff Cuvee Jupiter Riesling

JCB No.21 クレマン・ド・ブルゴーニュ ホワイト

Cremant de Bourgogne No.21

カボ・ザッファラーノ ロッソ アパッシメント2023

2023 Capo des Zafferano Rosso Appassimento

ベルヴァオ ホワイト

Bellevoye White NV

ケラーショッペン アウスレーゼ2023

2023 Kellerschoppen Auslese

追加オプション

- ◆常陸牛サーロイン肉120g変更
- ◆常陸牛フィレ肉120 g または160 g に変更
- ◆車エビソテー2尾 追加
- ◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油 追加
- ◆伊勢海老のバターソテー1尾 追加

ワイン5種でのペアリングも承っております。



Menu

帆立貝とカリフラワーの柔らかディップ
Scallops and Cauliflower Dip

鹿島蛸と蓮根のレモンバジルマリネ アボカドのスプレッドと共に
Lemon Basil Marinated Salad of Octopus and Lotus Root with Avocado Spread

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

蛤のスープ 青海苔と豆乳仕立て
Clam Soup with Seaweed and Soy Milk

鮫鰯のポワレ あん肝とチーズのグラッセ
Pan-Seared Monkfish with Ankimo and Cheese Gratin

ブルーオーシャンのグラニテ
Granite

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
Hitachi Beef Sirloin Steak 80g

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

本日のデザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

追加オプション

- ◆常陸牛サーロイン肉120g変更
- ◆常陸牛フィレ肉120 g または 160 g に変更
- ◆車エビソテー2尾 追加
- ◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油 追加
- ◆伊勢海老のバターソテー1尾 追加

Wine Menu

ヴァン・ムスー シャルドネ
Vin mousseux Chardonnay

ファッフキュヴェ・ジュピター リースリング アルザス2023
2023 Pfaff Cuvee Jupiter Riesling

カポ・ザッファラーノ ロッソ アパッシメント2023
2023 Capo des Zafferano Rosso Appassimento

ベルヴァオ ホワイト
Bellevoye White NV

ケラーショッペン アウスレーゼ2023
2023 Kellerschoppen Auslese

8種でのペアリングも承っております。



Menu

帆立貝とカリフラワーの柔らかディップ

Scallops and Cauliflower Dip

鹿島蛸と蓮根のレモンバジルマリネ アボカドのスプレッドと共に

Lemon Basil Marinated Salad of Octopus and Lotus Root with Avocado Spread

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

Hitachi Beef Sirloin 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

本日のデザート

Desert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

Wine Menu

ヴァン・ムスー シャルドネ

Vin mousseux Chardonnay

パナメラ シャルドネ2023

2023 Panamera Chardonnay

カポ・ザッファラーノ ロッソ アパッシメント2023

2023 Capo des Zafferano Rosso Appassimento

ベルヴァオ ホワイト

Bellevoys White NV

ケラーショッペン アウスレーゼ2023

2023 Kellerschoppen Auslese

追加オプション

- ◆常陸牛サーロイン肉180g変更
- ◆常陸牛フィレ肉120gまたは160gに変更
- ◆車エビソテー2尾 追加
- ◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油 追加
- ◆伊勢海老のバターソテー1尾 追加

