

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fk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

ベルヴォア 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fk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

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

ベルヴアオ 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	ヴァン・ムスー シャルドネ Vin mousseux Chardonnay
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	パナメラ シャルドネ2023 2023 Panamera Chardonnay
シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ Assortment of three Appetizers	愛友 純米吟醸 辛口 Aiyu Junmai-Ginjo
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	ファッfk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
ブルーオーシャンのグラニテ Granite	JCB No.21 クレマン・ド・ブルゴーニュ ホワイト Cremant de Bourgogne No.21
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	ドゥルト ラ・グランド・キュヴェ ボルドー2021 2021 Dourthe GC Bordeaux
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	ベルヴアオ ホワイト Bellevoye White NV
味噌汁、香の物 Miso soup , Pickles	
本日のデザート Dessert	ケラーショッペン アウスレーゼ2023 2023 Kellerschoppen Auslese
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

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

ファッfk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

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

ベルヴアオ 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	ヴァン・ムスー シャルドネ Vin mousseux Chardonnay
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	パナメラ シャルドネ2023 2023 Panamera Chardonnay
シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ Assortment of three Appetizers	愛友 純米吟醸 辛口 Aiyu Junmai-Ginjo
蛤のスープ 青海苔と豆乳仕立て Clam Soup with Seaweed and Soy Milk	2023 Pfaff Cuvee Jupiter Riesling
鮟鱇のポワレ あん肝とチーズのグラッセ Pan-Seared Monkfish with Ankimo and Cheese Gratin	JCB No.21 クレマン・ド・ブルゴーニュ ホワイト Cremant de Bourgogne No.21
ブルーオーシャンのグラニテ Granite	カポ・ザッファラーノ ロッソ アッソシメント2023 2023 Capo des Zafferano Rosso Appassimento
旬の野菜サラダ Seasonal Salad	ベルヴアオ ホワイト Bellevoye White NV
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	ケラーショッペン オースレーゼ2023 2023 Kellerschoppen Auslese
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

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

鮫鯨のポワレ 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fk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

カボ・ザッファラーノ ロッソ アッソシメント2023
2023 Capo des Zafferano Rosso Appassimento

ベルヴアオ ホワイト
Bellevoye White NV

ケラーショッペン オースレーゼ2023
2023 Kellerschoppen Auslese

8種でのペアリングも承っております。



Menu

Wine Menu

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

ヴァン・ムスー シャルドネ
Vin mousseux Chardonnay

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

パナメラ シャルドネ2023
2023 Panamera Chardonnay

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

カポ・ザッファラーノ ロッソ アッパッセント2023
2023 Capo des Zafferano Rosso Appassimento

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

ベルヴォアオ ホワイト
Bellevoye White NV

味噌汁、香の物

Miso soup , Pickles

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

本日のデザート

Desert

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180g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

