

Monthly Lunch Menu 月替わりメニュー

※各種割引対象外



茨城県産グリーンアスパラとベーコンの
クリームリゾット
(パン付き) ¥1,680



サーモンと浅蜷貝の玉子蒸し”ケランチム風”
(パンorライス付き) ¥1,980



茨城県産つくば鶏モモ肉とひよこ豆の濃厚トマト煮込み
春野菜を添えて
(パンorライス付き) ¥1,980

写真はイメージです。記載の料金は全て総合表記価格(消費税含む)

Alcohol アルコール

*ソフトドリンクはバーコーナーよりご自由にお召し上がりください。

生ビール Draft beer	_____	¥900
ビール(小瓶) Bottled beer (Small)	_____	¥800
ウィスキー(シングル) Whiskey (Single)	_____	¥600
焼酎(麦・芋) Shochu (Potato/Barley)	_____	¥600
ノンアルコールビール Non-Alcoholic beer	_____	¥700
ハーフボトルワイン(赤・白) Bottle of wine (Red・White)	_____	¥3,000

グループでのご利用も大歓迎です♪
女子会、ママ友会、ご家族のご利用はもちろん
10名様以上のご利用も可能です!!お気軽にご相談ください。

【ご予約・お問合せ】予約センター
TEL. 0299-95-5522 (10:00-18:00)

▼web予約はこちらから



5 May —Monthly Menu—

Lunch Menu



サーモンと浅蜷貝の玉子蒸し”ケランチム風”
(パンorライス付き)
¥1,980



茨城県産つくば鶏モモ肉とひよこ豆の濃厚トマト煮込み
春野菜を添えて
(パンorライス付き)
¥1,980



茨城県産グリーンアスパラとベーコンの
クリームリゾット
(パン付き)
¥1,680

全メニュー
お得な
4つの
特典付き

- サラダバー フレッシュ野菜をお好きなだけ!
- スूपバー 日替わりスープおかわり自由!
- ドリンクバー お好みにアレンジ自在!
- デザートバー お食事の最後にごゆっくりと!

朝食 6:30~10:00 (最終入店9:45)
ランチ 11:30~14:00 (L.O13:45)

KASHIMA
BOLD
KITCHEN

KASHIMA BOLD KITCHEN
Spécialité
 スペシャルティ

ビーフ100%パティ
 茨城県美浦村産マッシュルームのチーズバーガー
 梅香るポテト ¥1,980



茨城県産ほれぼれ牛の
 スキレット焼きカレー ¥1,680



ローストビーフと温泉たまごの
 スキレットピラフ
 ニンニクソースor和風ソース ¥1,680



全メニュー
 お得な
 4つの
 特典付き

- サラダバー
 フレッシュ野菜をお好きにだけ！
- スープバー
 日替わりスープもおかわり自由！
- ドリンクバー
 お好みにアレンジ自在！
- デザートバー
 お食事の最後にごゆっくりと！

お取り分けはセルフサービスとなります

ソイミートと野菜のヘルシーバーガー
 梅香るポテト ¥1,680



旬野菜のスキレット焼きカレー ¥1,480



シュリンプとシーフード、
 温泉たまごのスキレットピラフ
 神栖ビーマンサルサとともに ¥1,480



Viande 肉料理
 (パンorライス付き)

サーロインステーキのグリエ
 玉ねぎのシャリアピンソース ¥2,180



赤ワインとじっくり煮込んだ
 国産牛のオリジナル・ビーフシチュー ¥2,180



肉汁たっぷり ホテル伝統ハンバーグ・ステーキ
 海老フライ添え ¥1,680



肉汁たっぷり ホテル伝統ハンバーグ・ステーキ
 クリーミー蟹コロケ添え ¥1,480



Poisson 魚料理
 (パンorライス付き)



いろいろシーフードの
 アクアパツァ
 ¥1,480

サーモンのソテーと海老の
 コートレット
 ¥1,680

