

Monthly Lunch Menu 月替わりメニュー



茨城県産トマトとバジリコ、
モッツアレラチーズのリングイーネ
(パン付き) ¥1,680



メカジキのグリエ
炙りコーンとパクチーのエスニックソースとともに
(パンorライス付き) ¥1,980



チキンと夏野菜のスキレットロースト
ローズマリーの香り
(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也大歓迎です♪／
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



7 July —Monthly Menu—

Lunch Menu



メカジキのグリエ
炙りコーンとパクチーのエスニックソースとともに
(パンorライス付き) ¥1,980

茨城県産トマトとバジリコ、モッツアレラチーズのリングイーネ
(パン付き) ¥1,680

チキンと夏野菜のスキレットロースト
ローズマリーの香り
(パンorライス付き) ¥1,980

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！
- スープバー 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

スペシャリテ

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なだけ！
- 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！

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
神栖ピ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
クリーミー蟹コロッケ添え

¥1,480



Poisson

魚料理

(パンorライス付き)



いろいろシーフードの
アクアパッツァ

¥1,480

サーモンのソテーと海老の
コートレット

¥1,680



※キッズメニューのご用意もございます。詳細はスタッフへお声がけください。