

Menu

鴨ローストとオレンジのカナッペ
Roasted Duck and Orange Canapés

マリネサーモンとアボカド メリメロ仕立て ガスパチョソース
Marinated Salmon and Avocado with Gazpacho 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せいろ蒸し すだちポン酢ソース
Seiro-Steamed HITACHIGYU and Seasonal Vegetables with Sudachi Ponzu Sauce

イセエビの鉄板焼き 大葉のタプナードソース
Grilled Spiny Lobster with Shiso Tapenade Sauce

パイナップルシャーベット
Pineapple Sorbet

旬の野菜サラダ
Seasonal Salad

茨城県最高級ブランド 常陸牛フィレスステーキ
HITACHIGYU 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 Jumai-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

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
- ◆イセエビのバターソテー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

鴨ローストとオレンジのカナッペ
Roasted Duck and Orange Canapés

マリネサーモンとアボカド メリメロ仕立て ガスパチョソース
Marinated Salmon and Avocado with Gazpacho 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せいろ蒸し すだちポン酢ソース
Seiro-Steamed HITACHIGYU and Seasonal Vegetables with Sudachi Ponzu Sauce

イセエビの鉄板焼き 大葉のタペナードソース
Grilled Spiny Lobster with Shiso Tapenade Sauce

パイナップルシャーベット
Pineapple Sorbet

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
HITACHIGYU 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

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
- ◆イセエビのバターソテー1尾 追加

8種でのペアリングも承っております。



Menu

鴨ローストとオレンジのカナッペ	
Roasted Duck and Orange Canapés	
マリネサーモンとアボカド メリメロ仕立て ガスパチョソース	
Marinated Salmon and Avocado with Gazpacho Sauce	
シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ	
Assortment of three Appetizers	
カボチャの冷製クリームスープ	
Chilled Cream of Pumpkin Soup	
鮑と車海老 かぼす香る白ワインソース	
Abalone and Prawns with White Wine Sauce of Kabosu	
パイナップルシャーベット	
Pineapple Sorbet	
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
- ◆イセエビのバターソテー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 Jumai-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

鴨ローストとオレンジのカナッペ
Roasted Duck and Orange Canapés

マリネサーモンとアボカド メリメロ仕立て ガスパチョソース
Marinated Salmon and Avocado with Gazpacho Sauce

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

カボチャの冷製クリームスープ
Chilled Cream of Pumpkin Soup

鮑と車海老 かぼす香る白ワインソース
Abalone and Prawns with White Wine Sauce of Kabosu

パイナップルシャーベット
Pineapple Sorbet

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
- ◆イセエビのバターソテー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

鴨ローストとオレンジのカナッペ
Roasted Duck and Orange Canapés

マリネサーモンとアボカド メリメロ仕立て ガスパチョソース
Marinated Salmon and Avocado with Gazpacho Sauce

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

カボチャの冷製クリームスープ
Chilled Cream of Pumpkin Soup

旬魚のソテー ブイヤベース仕立て
Sautéed Seasonal Fish, Bouillabaisse-Style

パイナップルシャーベット
Pineapple Sorbet

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
HITACHIGYU 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
- ◆イセエビのバターソテー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 Jumai-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

ワイン5種でのペアリングも承っております。



Menu

鴨ローストとオレンジのカナッペ
Roasted Duck and Orange Canapés

マリネサーモンとアボカド メリメロ仕立て ガスパチョソース
Marinated Salmon and Avocado with Gazpacho Sauce

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

カボチャの冷製クリームスープ
Chilled Cream of Pumpkin Soup

旬魚のソテー ブイヤベース仕立て
Sautéed Seasonal Fish, Bouillabaisse-Style

パイナップルシャーベット
Pineapple Sorbet

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
HITACHIGYU 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

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

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
- ◆イセエビのバターソテー1尾 追加

8種でのペアリングも承っております。



Menu

鴨ローストとオレンジのカナッペ
Roasted Duck and Orange Canapés

マリネサーモンとアボカド メリメロ仕立て ガスパチョソース
Marinated Salmon and Avocado with Gazpacho Sauce

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
HITACHIGYU 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

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
- ◆イセエビのバターソテー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
Bellevoe White NV

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

