

ランチ限定 お子様料理

お子様ハンバーグプレート・・・ ¥2,500

～menu～

- 若鶏の唐揚げ
- 車海老ソテー
- ポテトフライ
- ミニオムレツ
- ケチャップライス
- 国産牛ハンバーグ (80g)
- コーンスープ
- カスタードプリン

全8品

お子様ステーキコース・・・ ¥3,500

～menu～

- 若鶏の唐揚げ
- 車海老ソテー
- ポテトフライ
- ミニオムレツ
- ケチャップライス
- 常陸牛サイコロステーキ (60g)
- コーンスープ
- カスタードプリン

全8品

白桃のムースリーヌ 生ハム飾り

White Peach Mousseline with Prosciutto Garnish

帆立貝と春露のカルボナーラソース キャビア添え

Seared Scallops with Spring Butterbur, Carbonara Sauce and Caviar

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

◆常陸牛サーロインステーキ180gに変更 +¥2,900

Changed to sirloin steak 180g

◆常陸牛フィレステーキ120gに変更 +¥3,000

Changed to fillet steak 120g

◆常陸牛フィレステーキ160gに変更 +¥4,000

Changed to fillet steak 160g

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

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

- | | |
|----------------------|----------|
| ・車海老ソテー 2尾追加 | ¥3,700 |
| ・蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加 | ¥4,500 |
| ・イセエビのバターソテー 1尾追加 | ¥12,000～ |

白桃のムースリーヌ 生ハム飾り

White Peach Mousseline with Prosciutto Garnish

帆立貝と露のカルボナーラソース キャビア添え

S Seared Scallops with Spring Butterbur, Carbonara Sauce and Caviar

シェフおまかせ前菜三種盛り合わせ

Assortment of three Appetizers

桜海老と旬菜のミネストラ

Minestrone with Sakura Shrimp and Seasonal Vegetables

旬魚のポワレ トマトバジルソース

Pan-Seared Seasonal Fish with Tomato Basil Sauce

ストロベリーのグラニテ

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

◆常陸牛サーロインステーキ120gに変更 +¥2,000

Changed to sirloin steak 120g

◆常陸牛フィレステーキ80gに変更 +¥2,000

Changed to fillet steak 80g

◆常陸牛フィレステーキ120gに変更 +¥3,000

Changed to fillet steak 120g

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

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

- | | |
|----------------------|----------|
| ・車海老ソテー 2尾追加 | ¥3,700 |
| ・蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加 | ¥4,500 |
| ・イセエビのバターソテー 1尾追加 | ¥12,000～ |

白桃のムースリーヌ 生ハム飾り
White Peach Mousseline with Prosciutto Garnish

帆立貝と春露のカルボナーラソース キャビア添え
Seared Scallops with Spring Butterbur, Carbonara Sauce and Caviar

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

桜海老と旬菜のミネストラ
Minestrone with Sakura Shrimp and Seasonal Vegetables

鮑と車海老 ハーブバターソース
Abalone and Prawns with Herb Butter Sauce

ストロベリーのグラニテ
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 Sirloin Steak 80g

◆常陸牛フィレステーキ120gに変更 +¥3,000
Changed to fillet steak 120g

◆常陸牛フィレステーキ160gに変更 +¥4,000
Changed to fillet steak 160g

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

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

- | | |
|-----------------------|----------|
| ・ 車海老ソテー 2尾追加 | ¥3,700 |
| ・ 蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加 | ¥4,500 |
| ・ イセエビのバターソテー 1尾追加 | ¥12,000~ |

白桃のムースリーヌ 生ハム飾り

White Peach Mousseline with Prosciutto Garnish

帆立貝と春落のカルボナーラソース キャビア添え

Seared Scallops with Spring Butterbur, Carbonara Sauce and Caviar

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 ガーリックオイルソース

Seiro-Steamed HITACHIGYU and Seasonal Vegetables with Garlic Oil Sauce

伊勢海老の鉄板焼き マスタードのクリームソース

Grilled Spiny Lobster with Mustard Cream Sauce

ストロベリーのグラニテ

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 Sirloin Steak 80g

◆常陸牛フィレステーキ120gに変更 +¥3,000

Changed to fillet steak 120g

◆常陸牛フィレステーキ160gに変更 +¥4,000

Changed to fillet steak 160g

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

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

- | | |
|----------------------|----------|
| ・車海老ソテー 2尾追加 | ¥3,700 |
| ・蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加 | ¥4,500 |
| ・イセエビのバターソテー 1尾追加 | ¥12,000～ |

ランチ限定メニュー

◆ 国産牛の贅沢ランチコース・・・ ¥5,000

前菜盛り合わせ

本日のスープ

シェフおまかせ前菜サラダ

旬魚のポワレ

国産牛サーロインステーキ100g

・ 国産牛サーロインステーキ160gに変更 + ¥3,800

・ 常陸牛フィレステーキ120gに変更 + ¥5,800

季節の焼き野菜

県産コシヒカリの白米、味噌汁、香の物、

本日のデザート、コーヒー又は紅茶

全11品

◆ 特選常陸牛食べ比べコース・・・ ¥8,000

アミューズ

前菜盛り合わせ

本日のスープ

シェフおまかせ前菜サラダ

茨城県最高級ブランド

常陸牛サーロインステーキ80g

国産牛サーロインステーキ60g

・ 国産牛サーロインステーキ120gに変更 + ¥2,000

・ 常陸牛フィレステーキ120gに変更 + ¥4,000

季節の焼き野菜

県産コシヒカリの白米、味噌汁、香の物、

本日のデザート、コーヒー又は紅茶

全11品

- | | |
|-----------------------|----------|
| ・ 車海老ソテー 2尾追加 | ¥3,700 |
| ・ 蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加 | ¥4,500 |
| ・ イセエビのバターソテー 1尾追加 | ¥12,000～ |
| ・ 白米をガーリックライスに変更 | ¥400 |

白桃のムースリーヌ 生ハム飾り

White Peach Mousseline with Prosciutto Garnish

帆立貝と春露のカルボナーラソース キャビア添え

Scallop and Spring Fuki with Carbonara Sauce to Caviar

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 ガーリックオイルソース

HITACHIGYU and Seasonal Vegetables Steamed in a Bamboo Steamer with Garlic Oil Sauce

伊勢海老の鉄板焼き マスタードのクリームソース

Grilled Spiny Lobster with Mustard Cream Sauce

ストロベリーのグラニテ

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

◆常陸牛サーロインステーキ120gに変更 + ¥2,000

Changed to sirloin steak 120g

◆常陸牛フィレステーキ80gに変更 + ¥2,000

Changed to fillet steak 80g

◆常陸牛フィレステーキ120gに変更 + ¥3,000

Changed to fillet steak 120g

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

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

- | | |
|----------------------|----------|
| ・車海老ソテー 2尾追加 | ¥3,700 |
| ・蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加 | ¥4,500 |
| ・イセエビのバターソテー 1尾追加 | ¥12,000~ |