

アップグレード COURSE



魚介は鮑、赤甘鯛を使用した温菜や魚料理に、お肉はきめ細かな霜降りのに、濃厚な味わいと甘い脂が特徴の常陸牛サーロインにご変更。

MENU

- ◆三月の前菜
- ◆鮑のソテー
- ◆本日のスープ
- ◆お造り三種盛り
- ◆甘鯛のポワレ
- ◆常陸牛サーロイン60g
- ◆常陸牛炙り寿しと鮮魚の握り
- ◆デザート



特選懐石 COURSE

鮑のソテー



おひとり様 ¥12,500 税込



三月前菜



・新玉ねぎのムース



・春キャベツのキッシュ



・タコのマリネ



・鶏肉のパテ



・ホタルイカとスナッフ
エンドウのフリット



金目鯛のポワレ

茨城県を代表する黒毛和牛の銘柄「常陸牛」をメインとした懐石コース。旬の魚料理や常陸牛のお寿司など、質も量も満足の内容をご用意しております。

長者懐石 COURSE



おひとり様 ¥8,500 税込

MENU

- ◆三月の前菜
- ◆本日のお造り
- ◆金目鯛のポワレ
- ◆常陸牛ランプ60g
- ◆常陸牛炙り寿しと鮮魚の握り
- ◆デザート



国産牛ヒレステーキ

毎月変わる懐石コースでは、旬の食材を使用したお料理、和洋織り交ぜたシェフ特製の品々をお楽しみ頂ける、こだわりの懐石コースをご用意しております。

月替わり懐石 COURSE



おひとり様 ¥6,900 税込

MENU

- ◆三月の前菜
- ◆春キャベツのスープ
- ◆本日のお造り
- ◆真鯛とアサリのムニエル
- ◆国産牛ヒレ60g
- ◆ガーリックバターライス
- ◆デザート