

季節を彩る四月の前菜

アップグレードコース

メインにはきめ細かな霜降りに、濃厚な味わいと甘い脂が特徴の常陸牛サーロインをはじめ、鮑や赤甘鯛など海鮮をお楽しみいただけるコースをご用意しております。

甘鯛のポワレ
白ワインのトマトバターソース



常陸牛
サーロインステーキ

予約限定



真鯛道明寺蒸し



枝豆腐



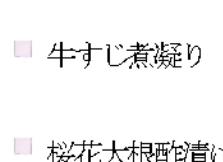
そら豆蜜煮



海老黄身寿司



筍の蟹真丈挟み揚げ



牛すじ煮凝り



桜花大根酢漬け

特選懐石 COURSE 8品 ￥12,500 税込

MENU

- ◆四月の前菜
- ◆本日のお造り
- ◆常陸牛炙り寿しと本日の握り二貫
- ◆鮑のソテー
- ◆甘鯛のポワレ
- ◆デザート
- ◆本日のスープ
- ◆常陸牛サーロイン60g
- ◆デザート



予約限定コース

長者懐石 COURSE 7品 ￥8,500 税込

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。



常陸牛
ランプステーキ



MENU

- ◆四月の前菜
- ◆本日のお造り
- ◆常陸牛炙り寿しと本日の握り二貫
- ◆本日のお造り
- ◆常陸牛ランプ60g
- ◆デザート

予約限定コース

月替り懐石 COURSE 7品 ￥6,900 税込

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。



国産牛
ヒレスステーキ



MENU

- ◆四月の前菜
- ◆本日のお造り
- ◆デザート
- ◆新玉ねぎのスープ
- ◆国産牛ヒレ60g

4月
お勧め
コース