

常陸牛が味わえる懐石ディナーコース

旬の魚料理や常陸牛のお寿司など、満足の内容をご用意してございます



特選懐石 COURSE

8品

おひとり様 ¥12,500 税込

MENU

- ◆六月の前菜
- ◆鮎のソテー
- ◆本日のスープ
- ◆本日のお造り
- ◆甘鯛ボワレ
- ◆常陸牛サーロイン60g
- ◆常陸牛炙り寿しと本日の握り二貫
- ◆デザート

甘鯛ボワレ



イサキボワレ



長者懐石 COURSE

7品

おひとり様 ¥8,800 税込

MENU

- ◆六月の前菜
- ◆本日のお造り
- ◆イサキボワレ
- ◆常陸牛サーロイン60g
- ◆常陸牛炙り寿しと本日の握り二貫
- ◆デザート

六月 前菜盛り合わせ・季節のスープ

前菜お品書き

- 焼き胡麻豆腐
- 枝豆真薯湯葉包み揚げ
- 万願寺唐辛子焼き浸し
- チーズ西京焼き
- 水蛸とスナッペンエンドウの梅しそ和え

季節のスープ



グリーンアスパラ
すり流し



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

7品

おひとり様 ¥6,900 税込

MENU

- ◆六月の前菜
- ◆グリーンアスパラすり流し
- ◆本日のお造り
- ◆スズキボワレ
- ◆国産牛ヒレ60g
- ◆ガーリックライス
- ◆デザート

スズキボワレ



※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

鉄板料理 長者

STEAK COURSE

予約
限定

ステーキコース

お肉をメインとしたお食事向けのハーフディナーコース。

シェフが丁寧に調理したステーキを、是非お召し上がりください。



※国産牛サーロインステーキ



イメージ画像です。前菜の詳細は表面に記載されております

AUS産牛 サーロインステーキコース

150g

3,800円 税込

コース内容

◆六月の前菜 ◆本日のスープ ◆肉料理 ◆食事 ◆本日のデザート

お肉のアップグレード

お肉のご変更を承っております。ご予約の際、お申し付けください。

国産牛サーロイン120g +1,900円
(5,700円)

国産牛ヒレ120g +2,800円
(6,600円)

常陸牛サーロイン120g +4,000円
(7,800円)

予約
限定

一皿一皿のおもてなし

宴会プラン



おひとり様 6,000円 税込

お祝い

ご宴会

ご会食

2名様からご予約いただける宴会プラン

MENU

- ◆トルティーヤとアボカドのサラダ
- ◆お造り二種
- ◆焼き鳥盛り合わせ
- ◆ミックスピザ
- ◆チキンステーキ
- ◆ぶっかけうどん

フリードリンク

ラストオーダー

90分後

- ・ビール ・ハイボール ・サワー
- ・カクテル・ワイン ・日本酒
- ・梅酒 ・焼酎 ・ソフトドリンク

フリードリンク 2,300円 他のコースにもご利用いただけます



鉄板料理長者では、食べログネット予約・お電話からご予約いただけます。

〒312-0045 ひたちなか市勝田中央3-4 クリスタルプラザ2F



HOTEL CRYSTAL PLAZA

鉄板料理

長者

ご予約・お問い合わせ

029-275-8161

営業時間 17:00~22:00

定休日 月曜日