



常陸牛が味わう懐石ディナーコース

予約
限定

特選懐石 12,500 税込円

+1,500円/常陸牛サーロインを常陸牛ヒレに変更

MENU

- ◆七月の前菜
- ◆鮑のソテー
- ◆本日のスープ
- ◆本日のお造り
- ◆メヌケポワレ
- ◆常陸牛サーロインステーキ60g
- ◆常陸牛炙り寿しと本日の握り二貫
- ◆本日のデザート

8品



長者懐石 8,800 税込円

+2,250円/常陸牛ランプを常陸牛ヒレに変更

MENU

- ◆七月の前菜
- ◆本日のスープ
- ◆本日のお造り
- ◆イサキポワレ
- ◆常陸牛ランプステーキ60g
- ◆常陸牛炙り寿しと本日の握り二貫
- ◆本日のデザート

7品



※魚料理につきましては仕入れ状況により、食材が変更になる場合がございます。

七月

季節をお届けする 前菜盛り合わせ・すり流し



前菜
お品書き

- 玉子豆腐
- 鰻冊
- とうもろこし松風
- 冬瓜肉味噌掛け
- 茗荷薄衣揚げ
- 甘長唐辛子海老真薯射込み揚げ

七月の椀物

とうもろこしすり流し



※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。



茨城県産銘柄黒毛和牛「常陸ひたち牛」

最高級部位のヒレステーキ

濃厚な味わいと甘い脂。そしてきめ細かな肉質で柔らかい常陸牛を、プロの料理人が丹精込めてご提供いたします。



月替わり懐石コース 6,900 税込円

予約
限定

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。



MENU

- ◆七月の前菜
- ◆とうもろこしすり流し
- ◆本日のお造り
- ◆スズキポワレ
- ◆国産牛ヒレステーキ60g
- ◆ガーリックライス
- ◆本日のデザート

7品

スズキポワレ



鉄板料理 長者

STEAK COURSE

ご予約限定

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。



AUS産牛

サーロインステーキコース 3,800円^{税込}

コース内容

◆七月の前菜 ◆今日のスープ ◆肉料理 ◆食事 ◆今日のデザート



お肉のアップグレード

国産牛サーロイン120g +1,900円^{税込}
(5,700円コース)

国産牛ヒレ 120g +2,800円^{税込}
(6,600円コース)

常陸牛サーロイン120g +4,000円^{税込}
(7,800円コース)

常陸牛ヒレ 120g +6,800円^{税込}
(10,600円コース)

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。

2名様からご予約いただける飲み放題プラン

宴会プラン

お祝い

ご宴会

ご会食

6品

飲放

おひとり様 6,000円^{税込}

ラストオーダー

90分後

個室／テーブル
一皿一皿のおもてなし

予約
限定

宴会プランお品書き

- ◆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
- ◆赤魚粕漬け
- ◆ぶっかけうどん

飲み放題

- ・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