

特別なおもてなしにふさわしい、厳選素材で作られた懐石コース

特選懐石 Course 15,000 税込 円

予約
限定

8
品



前菜
八月の前菜
冷菜
鰻湯引き
梔物
本日のすり流し
向付
本日のお造り
魚皿
伊勢海老ボワレ※

常陸牛サーロインステーキ 60g

食事
常陸牛炙り寿しと本日の握り二貫
デザート

本日の自家製デザート

※兼料理に關し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



長者懐石 Course 8,800 税込 円

予約
限定

7
品



肉皿
常陸牛ランブステーキ 60g

食事
常陸牛炙り寿しと本日の握り二貫
デザート

本日の自家製デザート

前菜
八月の前菜
梔物
本日のすり流し
向付
本日のお造り
魚皿
鮎並酒蒸し冬瓜あんかけ



常陸牛アップグレード
最高級部位のヒレステーキ

茨城県産銘柄黒毛和牛「常陸ひたち牛」

常陸牛の希少部位ヒレは、赤身の中にきめ細やかな美しい霜降りがあり、とても柔らかい特別なステーキです。霜降り肉のとろけるような食感と、豊かな風味を存分にご賞味ください。



特選懐石 サーロイン→ヒレ/+1,500円 長者懐石 ランプ→ヒレ/+2,250円

〒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

旬の食材を使用した、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

月替わり懐石 Course



予約
限定

7
品

6,900 税込
円



八月のお品書き

前菜 八月の前菜
 椀物 枝豆すり流し
 向付 本日のお造り
 魚皿 銀鱈西京焼き
 肉皿 国産牛ヒレ60g
 食事 ガーリックライス
 デザート 本日のデザート

九月のお品書き

前菜 九月の前菜
 椀物 茄子すり流し
 向付 本日のお造り
 魚皿 鰯の味噌祐庵焼き
 肉皿 国産牛ヒレ60g
 食事 ガーリックライス
 デザート 本日のデザート

ご予約限定



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。

AUS産牛ステーキコース

3,800 税込
円

コース内容

◆今月の前菜 ◆本日のスープ ◆肉料理 ◆食事 ◆本日のデザート

懐石コース・ハーフコース限定

季節の前菜盛り合わせ

八月～九月

八月の前菜盛り合わせ

鰻冊



とうもろこし豆腐



海老酒盗香煎



イチジク 胡麻クリーム掛け



八月の前菜盛り合わせ

鰻冊

とうもろこし豆腐

レモンチーズカステラ

海老酒盗香煎

イチジク胡麻クリームかけ

九月の前菜盛り合わせ

海老と占地のいくらおろし和え

胡麻豆腐揚げ出し 海老パン

真鯛酒盗和え 里芋衣被

※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。