

肉 ー 肉料理

常陸牛

「茨城県が誇る銘柄牛」



30ヵ月有余にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料のもとに育てられ、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた肉質と優秀なものだけが、「常陸牛」(ひたちぎゅう)と呼ばれます。肉質のきめ細やかさと柔らかさ、豊かな風味を存分にご賞味ください。

常陸牛

サーロインステーキ

(120g)

6,000

肉質はサシの入りがトップクラス。きめ細やかな霜降りが特徴。まるでとろけるような美味しさを堪能ください。

常陸牛

ランプステーキ

(120g)

4,500

サーロインに続く腰からお尻にかけての大きな赤身部位。特徴は、極上な肉質ときめ細やかな差しで、口に含むとほのかな甘みと芳醇香りが広がります。

国産牛

国産牛

サーロインステーキ

(120g)

3,900

国産牛は肉質が柔らかく、サシ(霜降り)が入りやすいのが特徴。旨み甘みのある柔らかかな触感を味わうことができます。

国産牛

ヒレステーキ

(120g)

4,800

肉の最高級部位。脂控えめ、しっとりであっさりジューシー。きめ細やかなとても柔らかい赤身部位。

AUS産牛

AUS牛

サーロインステーキ

(150g)

2,000

オージービーフは脂身が少なく、赤身が多いことが特徴。そのため、食べるときに脂っぽさを感じず、口当たりが良いのが特徴。

魚 — 魚料理



帆立貝柱のポワレ
バルサミソース

1,580

酸味と程よい甘味が特徴のバルサミソース。
ワインやごはんにも進む一皿。



カレイムニエル
ガーリックバターソース

4,500

白身魚の淡白な味わいに、ガーリックバター
ソースの香りが食欲を引き立てます。

一緒に

「茨城県産コシヒカリ使用」

ごはん

〔普〕
〔大〕

3 2
2 2
0 0

味噌汁

1 1
0 0

ごはんセット

(ごはん 味噌汁 サラダ)

3 5
0 0



肴一酒の肴

茶豆

400

ポテトフライ

400

茶碗蒸し

300



牛柔らか煮

650

国産牛をじっくり煮込みました。口の中でとろける柔らかさ。



つくば鶏唐揚げ

580

きめの細かい肉質が特徴で、うまみ成分がたっぷり詰った歯ごたえのあるつくば鶏。柔らかくジューシーな味。

枝豆さつま揚げ

450

一口ほおぼると、さつま揚げの旨味と、枝豆ならではの甘味とコクが絶妙にマッチ。ほくほくした枝豆独特の食感も楽しい一品。

海老パンステイツク

450

中華料理では、「ハトシ」と呼ばれています。えびのすり身を食パンで挟んで揚げたもの。ビールやハイボールと一緒にどうぞ。

蟹真丈蓮根はさみ揚げ

550

蓮根のサクサクとした触感に、蟹真丈のふわっとした触感と蟹の旨みが伝わる一品

本日のお造り三種盛り 1,300

※お造りの内容はスタッフにご確認ください。

常陸牛入り

肉じゃがコロツケ

450

常陸牛入り肉じゃがを、油で揚げてコロツケにすることで、よりコクのある味わいになりました。



※すべて税込み価格

菜一 生野菜



クリーミーバジルドレッシング
魚介サラダ 980

魚介の旨みで野菜もたっぷり食べられ、
ごはんやお酒のお供にもぴったり。



クリーミードレッシング
生ハムサラダ 850

生ハムの熟成した旨みや塩味と
しっとりした触感が魅力。
前菜やワインのお供に。



シーザードレッシング
シーザーサラダ 750

新鮮な葉物野菜を、食べ応えのある
シーザーサラダでたっぷり。

飯一 食事

常陸牛炙り寿し 一貫 500

ガリリックバターライス 650

真鯛のゴマ茶漬け 800

梅と昆布佃煮の茶漬け 500

本日のデザート 600

※内容はスタッフにご確認ください。



※すべて税込み価格