

# 御予約限定コース

予約限定

## 特選懐石コース



コースのメインには極上の柔らかさが

堪能できる常陸牛サーロインステーキ



- |                     |             |                    |
|---------------------|-------------|--------------------|
| <b>前 菜</b>          | <b>温 菜</b>  | 常陸牛野菜蒸し            |
| 真鯛道明寺蒸し             | <b>スープ</b>  | 新じゃが芋と春キャベツのポターージュ |
| 小松菜お浸し              | <b>造 り</b>  | 本日のお造り三種盛り         |
| 新玉葱のムース             | <b>凌 ぎ</b>  | 常陸牛炙り寿し            |
| 海老黄身寿し              | <b>魚 皿</b>  | メバルのポワレ            |
| 落青煮                 | <b>肉 皿</b>  | 常陸牛サーロインステーキ       |
| 桜麩素揚げ               | <b>食 事</b>  | 真鯛胡麻茶漬け            |
| ホテルイカとスナッフエンドウ酢味噌掛け | <b>デザート</b> | 本日のデザート            |

お一人様 ¥12,500 (税込)



予約限定

## 長者懐石コース



- |                     |             |                    |
|---------------------|-------------|--------------------|
| <b>前 菜</b>          | <b>温 菜</b>  | 牡蠣香草パン粉焼き          |
| 真鯛道明寺蒸し             | <b>スープ</b>  | 新じゃが芋と春キャベツのポターージュ |
| 小松菜お浸し              | <b>造 り</b>  | 本日のお造り三種盛り         |
| 新玉葱のムース             | <b>凌 ぎ</b>  | 常陸牛炙り寿し            |
| 海老黄身寿し              | <b>魚 皿</b>  | 金目鯛ポワレ             |
| 落青煮                 | <b>肉 皿</b>  | 常陸牛ランプステーキ         |
| 桜麩素揚げ               | <b>食 事</b>  | ガーリックバターライス        |
| ホテルイカとスナッフエンドウ酢味噌掛け | <b>デザート</b> | 本日のデザート            |

お一人様 ¥8,500 (税込)

予約限定

## 月替わり懐石



- |                     |             |                    |
|---------------------|-------------|--------------------|
| <b>前 菜</b>          | <b>スープ</b>  | 新じゃが芋と春キャベツのポターージュ |
| 真鯛道明寺蒸し             | <b>造 り</b>  | 本日のお造り             |
| 小松菜お浸し              | <b>魚 皿</b>  | 真鯛の菜種焼き            |
| 新玉葱のムース             | <b>肉 皿</b>  | 国産牛フィレステーキ         |
| 海老黄身寿し              | <b>食 事</b>  | ガーリックバターライス        |
| 落青煮                 | <b>デザート</b> | 本日のデザート            |
| 桜麩素揚げ               |             |                    |
| ホテルイカとスナッフエンドウ酢味噌掛け |             |                    |

お一人様 ¥6,500 (税込)