

鉄板料理



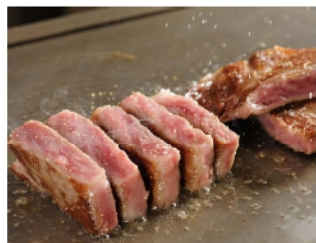
常陸牛

茨城県が誇る銘柄牛、常陸牛は肉質等級A、Bの4等級と5等級に格付けされた最高級ブランドです。赤身にもほどよくサシが入った、おいしい霜降り肉です。

常陸牛 サーロインステーキ

120g 6,000円 (税込)

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です。まるでとろけるような美味しさを堪能してください。



常陸牛 ランプステーキ

120g 4,500円 (税込)

サーロインに続く腰からお尻にかけての大きな赤身の部位です。特徴は、極上の肉質ときめ細やかなサシで、口に含むとほのかな甘みと芳醇な香りが広がります。

国産牛

国産牛はその名前の通り、「日本国内で生産された牛」のことです。日本独自の肥育方法より、旨味甘みが特徴です。

国産牛 サーロインステーキ

120g 3,900円 (税込)

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です。旨味甘みのある、柔らかな触感を味わうことができます。



国産牛 フィレステーキ

100g 4,100円 (税込)

肉の最高級部位です。脂控えめ、しっとりあっさりジューシー。きめ細やかでとても柔らかい赤身肉です。



帆立貝柱ポワレ バルサミコソース

1,580円
(税込)

ライスセット付き 1,880円 (税込)

酸味と程よい甘味が特徴の自家製バルサミコソース。ワインやご飯にも進む一皿です。



オマールテールポワレ トマトバターソース

2,900円
(税込)

ライスセット付き 3,200円 (税込)

オマール海老は、身に弾力がありプリプリとした食感が特徴です。淡白な味わいですが、噛むほどに旨味が染みでできます。



カレームニエル ガーリックバターソース

1,500円
(税込)

ライスセット付き 1,800円 (税込)

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

US牛ロースステーキ 150g 2,000円 (税込)

ライスセット付き 2,300円 (税込)

アメリカ産ビーフは、程よい脂身と歯ごたえのある肉質で、牛肉ならではの美味しさが味わえます。



つくば鶏ステーキ 120g 750円 240g 1,500円 (税込)

ライスセット付き 120g 1,050円 (税込)

ライスセット付き 240g 1,800円 (税込)

オーガニック認定チキン「つくば鶏」鶏独特の臭みがなく、柔らかくジューシー。



ライスセット
300円 (税込)

セットには
こちらが
付いています

サラダ



ご飯 味噌汁



サラダ&逸品

クリーミーバジルドレッシング 魚介サラダ

魚介のうま味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です

980円

(税込)



クリーミードレッシング 生ハムサラダ

生ハムは、熟成した旨味や塩味と、
しっとりした食感が魅力
前菜やワインのお供に

850円

(税込)



シーザードレッシング シーザーサラダ

新鮮な葉物野菜を、食べごたえのあるシーザーサラダでたっぷりと

750円

(税込)



牛柔らか煮

国産牛をじっくり煮込みました
口の中で溶けていくような柔らかさ

650円

(税込)



海老とじゃが芋の にんにく香味焼き

5種類の自家製香辛料が決めて
ピリッとスパイシーさがあと引く美味さ

680円

(税込)

本日のお造り三種盛り

※内容はスタッフにご確認下さい

1,300円

(税込)



食 事



常陸牛炙り寿し 一貫

400円
(税込)



真鯛胡麻茶漬け

800円
(税込)



梅しそ高菜茶漬け

500円
(税込)



ガーリックバターライス

650円
(税込)

ごはん (茨城県産コシヒカリ使用)

[普] . . . 220円

[大] . . . 320円

味噌汁

110円

本日のデザート (内容はスタッフにご確認ください)

600円

茶豆

400円

(税込)



胡麻豆腐

450円

(税込)

茶碗蒸し

300円

(税込)



ポテトフライ

400円

(税込)



常陸牛入り肉じゃがコロッケ

450円

(税込)



茶海老パンスティック

450円

(税込)



枝豆さつま揚げ

450円

(税込)



蟹真丈レンコン挟み揚げ

550円

(税込)



つくば鶏唐揚げ

580円

(税込)