

アップグレードコース



12,500円 税込

メインにはきめ細かな霜降り、濃厚な味わいと甘い脂が特徴の常陸牛サーロインをはじめ、鮑や赤甘鯛など海鮮をお楽しみいただけるコースをご用意しております。

MENU

- ◆五月の前菜
- ◆鮑のソテー
- ◆本日のスープ
- ◆本日のお造り
- ◆甘鯛ポワレ
- ◆常陸牛サーロイン60g
- ◆常陸牛炙り寿しと本日の握り二貫
- ◆デザート



特選懐石コース

予約限定

五月



【懐石・ステーキコース限定】

前菜お品書き

- グリーンアスパラのムース
- 水だこイクラ和え
- そら豆蜜煮
- チーズ西京焼き
- オコゼの唐揚げ
- 牛すじ煮凝り



五月の前菜盛合わせ・スープ

長者懐石コース

予約限定



8,500円 税込

茨城県を代表する黒毛和牛の銘柄「常陸牛」をメインとした懐石コース。旬の魚料理や常陸牛のお寿司など、満足の内容をご用意しております。

MENU

- ◆五月の前菜
- ◆本日のスープ
- ◆本日のお造り
- ◆カサゴポワレ
- ◆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
- ◆デザート



月替り懐石コース

予約限定



6,900円 税込

毎月変わる懐石コースでは、旬の食材を使用し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

- ◆五月の前菜
- ◆本日のスープ
- ◆本日のお造り
- ◆カレーポワレ
- ◆国産牛ヒレステーキ60g
- ◆ガーリックライス
- ◆デザート



新じゃが芋のすり流し

※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。