

旬の食材を一品一品丁寧に
和洋で彩る懐石コース

HOTEL CRYSTAL PLAZA 鉄板料理 長寿

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。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 シンシン→ヒレ/+2,050円

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 伊勢海老ワイン蒸し

長者懐石 金目鯛味噌焼き 朴葉仕立て

特選懐石 Course

15,000円

前菜 季節の前菜盛り合わせ
温菜 鱧と無花果の揚げ出し
椀物 旬野菜のすり流し
向付 本日のお造り
魚皿 伊勢海老ワイン蒸し
肉皿 常陸牛サーロインステーキ75g
食事 常陸牛炙り寿しと本日の握り
デザート 自家製デザートと季節のフルーツ

要予約

税込円



長者懐石 Course

8,800円

前菜 季節の前菜盛り合わせ
椀物 旬野菜のすり流し
向付 本日のお造り
魚皿 金目鯛味噌焼き 朴葉仕立て
肉皿 常陸牛シンシンステーキ75g
食事 常陸牛炙り寿しと本日の握り
デザート 自家製デザートと季節のフルーツ

要予約

税込円



旬の食材を取り入れ、和洋織り交ぜた
シェフ特製の品々をお楽しみ頂ける、
長者オススメの月替わり懐石コース

月替わり 懐石 Course



予約限定 7品 6,900 税込円

10月のお品書き

前菜 10月の前菜 植物 里芋のすり流し 向付 本日のお造り
魚皿 真鯛の蓮蒸し 肉皿 国産牛サーロイン75g
食事 ガーリックライス デザート 自家製デザートと季節のフルーツ

11月のお品書き

前菜 11月の前菜 植物 きこのすり流し 向付 本日のお造り
魚皿 銀鱈柚香焼きとカブの柚子味噌焼き 肉皿 国産牛サーロイン75g
食事 ガーリックライス デザート 自家製デザートと季節のフルーツ

懐石コース・ステーキコース限定 季節の前菜盛り合わせ



10月の前菜盛り合わせ
サーモンと占地の菊花和え
かぼちゃのムース
裏白椎茸
烏賊雲丹衣掛け
栗麩鉄焼き



11月の前菜盛り合わせ

・炙りしめ鯖菊花和え・さつま芋ムース・蟹真菰蓮根挟み揚げ・長芋柚香焼き・合鴨ロース煮

※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。

お肉をメインとしたお食事向けハーフコース

STEAK COURSE

AUS産牛
サーロインステーキコース150g

予約限定 5品 3,800 税込円

コース内容
◆季節の前菜盛り合わせ ◆旬野菜のスープ ◆肉料理
◆食事 ◆自家製デザートと季節のフルーツ

お肉のアップグレード(150g)

お肉のご変更をお待ちしております。ご予約の際、お申し付けください。

常陸牛サーロイン 7,800円 国産牛サーロイン 6,100円
常陸牛ヒレ 10,800円 国産牛ヒレ 7,000円

〒312-0045 ひたちなか市勝田中央3-4 クリスタルプラザ2F
ご予約・お問い合わせ 029-275-8161

HOTEL CRYSTAL PLAZA

営業時間 17:00~22:00 定休日 月曜日

長者