

常陸牛
サーロインステーキ



要予約
特選懐石
Course

15,000 税込 円

前菜 12月の前菜盛り合わせ
温菜 真鱈白子とカブの揚げ出し
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 常陸牛炙り寿しと真鯛昆布締め寿し
デザート 自家製デザートと季節のフルーツ



伊勢海老ワイン蒸し



旬の食材を
一品一品丁寧に

懐石料理

懐石アップグレード
常陸牛ヒレステーキ

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 アップグレード ——
サーロイン→ヒレ/+1,500円

長者懐石 アップグレード ——
シンシン→ヒレ/+2,050円

金目鯛ボワレ
柚子風味のヴァンプランソース



要予約
長者懐石
Course
8,800 税込 円

常陸牛シンシンスステーキ



前菜 12月の前菜盛り合わせ
椀物 旬野菜のすり流し
向付 本日のお造り
魚皿 金目鯛ボワレ
肉皿 常陸牛シンシンスステーキ75g
食事 常陸牛炙り寿しと真鯛昆布締め寿し
デザート 自家製デザートと季節のフルーツ



クリスタルプラザ



食ベログHP

営業日のご案内：12月31日(水)は、休まず営業いたします。

〒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 鉄板料理 長者

営業時間 17:00~22:00 定休日 月曜日



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、
長者オススの懐石コース

月替わり 懐石 Course

予約
限定

7品

おひとり様 6,900 税込 円



前菜
12月の前菜盛り合わせ
スープ
人参のすり流し
造り
本日のお造り
魚皿
サワラムニエル
肉皿
国産牛サーロインステーキ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



忘年会 新プラン

一皿一皿のおもてなし

個室／テーブル
和で統一された店内は、
静かで落ち着いた雰囲気のある
空間になっております。
畳に椅子を備えた
和モダンなお部屋。
お部屋は2名から最大
32名様までのお部屋を
ご用意しております。

一年の締めくくりと新しい一年の始まりに



忘年会プランは少人数でも承っております。お気軽にお問合せください。



予約
限定

6品

飲放

おひとり様 6,000 税込 円

コース内容

肉前菜盛り合わせ	サーモンカルパッチョ
ハタの唐揚げ	明太餅チーズピザ
AUS産牛サーロイン	豆乳スープの温うどん

STEAK COURSE

お肉をメインとしたお食事向けのハーフディナーコース。
シェフが丁寧に調理したステーキを、是非お召し上がりください。

AUS産牛サーロインステーキコース

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 ◆ステーキ150g
◆ガーリックライス ◆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) お肉のご変更を承っております。ご予定の除、お申し付けください。
常陸牛サーロイン +4,000円 (7800円コース) 国産牛サーロイン +2,300円 (6,100円コース)
常陸牛ヒレ +7,000円 (10,800円コース) 国産牛ヒレ +3,200円 (7,000円コース)



季節の前菜盛り合わせ

懐石コース・ステーキコース限定



12月の前菜内容

ブロッコリーのムース
海老粒マスタード和え
魚介サラダ
茄子カレー煮
ローストポーク
鶏肉のナベ

忘年会シーズン 鉄板料理 長者で 飲み放題

各コースにプラス
おひとり様 2,300 税込 円

ラストオーダー
90分後

飲み放題終了後もお部屋を
ご利用いただけます

Menu

ビール	ウイスキー
焼酎	日本酒
梅酒	カクテル
ワイン	ソフトドリンク