



要予約

月替わり懐石

祝

# 新春 祝いコース

7品

おひとり様

6,900円

## 季節の前菜盛り合わせ

一月

風呂吹き大根 袖味噌掛け  
冬蒟のムース  
ぶり照り焼き  
鶏肉のパテ  
数の子  
合鴨直火焼き  
菜の花  
黒豆松葉串

二月

カリフラワームース  
ミートローフ  
牡蠣オイル漬け  
サーモンミキユイ  
鶏むね肉のカレーフリット

## 一月のお品書き

一月の前菜盛り合わせ  
かぶのすり流し  
本日のお造り  
ハタムニエル  
国産サーロインステーキ75g  
ガーリックライス  
自家製デザートと季節のフルーツ

## 二月のお品書き

二月の前菜盛り合わせ  
白菜クリームスープ  
本日のお造り  
真鯛ボワレ  
国産サーロインステーキ75g  
ガーリックライス  
自家製デザートと季節のフルーツ

※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。

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

【懐石アップグレード】 常陸牛サーロイン又は芯々を常陸牛ヒレステーキにご変更



## 特選懐石

8品

【アップグレード】 常陸牛ヒレにご変更 +1,500円

おひとり様 12,500円

MENU

- ◆季節の前菜盛り合わせ
- ◆お造り三種盛り
- ◆常陸牛炙り寿しと真鯛昆布締め寿し
- ◆真鱈白子の揚げ出し
- ◆甘鯛ボワレ
- ◆旬野菜のスープ
- ◆常陸牛サーロインステーキ75g
- ◆自家製デザートと季節のフルーツ



甘鯛ボワレ



常陸牛芯々

もも肉の中でも特に中心部にある希少部位で、赤身と上品な霜降りのバランスが絶妙、脂がしつこくなく旨味が凝縮されているのが特徴です



常陸牛サーロイン

筋肉の繊維が細かく、舌の上でとろけるような柔らかさが特徴です。きめ細やかな肉質と上品な霜降り、脂の旨みと赤身の旨みが一体となり、濃厚でありながら上品な味わいが楽しめます。

## 長者懐石

7品

【アップグレード】 常陸牛ヒレにご変更 +2,050円

おひとり様 8,800円

MENU

- ◆季節の前菜盛り合わせ
- ◆お造り三種盛り
- ◆常陸牛炙り寿しと真鯛昆布締め寿し
- ◆金目鯛ボワレ
- ◆旬野菜のスープ
- ◆常陸牛芯々ステーキ75g
- ◆自家製デザートと季節のフルーツ



金目鯛ボワレ



一皿一皿のおもてなし

# \ 2026 / 新年会 プラン

新しい一年の始まりに



予約  
限定

6品

飲放

飲み放題お料理付きコース

おひとり様 **6,000** 税込 円

コース内容

肉前菜盛り合わせ

ハタの唐揚げ

AUS産牛サーロイン

サーモンカルパッチョ

明太餅チーズピザ

豆乳スープの温うどん

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

## STEAK COURSE

予約限定コース



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

ガーリックライス

自家製デザートと季節のフルーツ



150グラム 常陸牛ヒレ  
コース  
おひとり様 **10,800** 円

150グラム 常陸牛サーロイン  
コース  
おひとり様 **7,800** 円

150グラム シンシン 常陸牛芯々  
コース  
おひとり様 **6,700** 円

150グラム 国産牛ヒレ  
コース  
おひとり様 **7,000** 円

150グラム 国産牛サーロイン  
コース  
おひとり様 **6,100** 円

150グラム AUS産牛サーロイン  
コース  
おひとり様 **3,800** 円

鉄板料理 長者 営業日のご案内

| 2025年 12月 |    |    |    |    |    |    |
|-----------|----|----|----|----|----|----|
| 日         | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
| 21        | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28        | 29 | 30 | 31 |    |    |    |

| 2026年 1月 |   |   |   |   |   |    |
|----------|---|---|---|---|---|----|
| 日        | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土  |
|          |   |   |   | 1 | 2 | 3  |
| 4        | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

○ 定休日

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。  
ご予約は食べログネット予約又は、お電話にてお待ちしております。



食べログ



クリスタルプラザ31P

〒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