

懐石

# 長者

厳選されたこだわりの味わい

鉄板料理  
CHOUJA

「大切な日」にも最適な和空間 ゆったりと寛ぎのひとときを

和で統一された店内は、静かで落ち着きのある空間になっております。

ゆったりとお寛ぎいただけますので、接待や会食、記念日など特別な日にも最適です。

美味しい料理を囲み、和やかなひと時をお過ごしください。



ご用途に合わせて、三つの懐石

茨城が誇る銘柄和牛「常陸牛」を主役に、  
季節の恵みを織り込んだ特別懐石をご用意いたしました。

## 特選懐石

おひとり様 12,500円

季節の前菜盛り合わせ  
ハマグリと香草パン粉焼き  
春キャベツと新じゃが芋のポタージュ  
本日のお造り三種  
クエのヴァブール  
常陸牛サーロイン 7.5g  
常陸牛炙り寿しと真鯛昆布締め握り  
自家製デザートと季節のフルーツ  
【アップグレード】常陸牛ヒレにご変更 +1,500円

## 長者懐石

おひとり様 8,800円

季節の前菜盛り合わせ  
春キャベツと新じゃが芋のポタージュ  
本日のお造り三種  
鯉のロティールとハマグリとガーリック焼き  
常陸牛芯々 7.5g  
常陸牛炙り寿しと真鯛昆布締め握り  
自家製デザートと季節のフルーツ  
【アップグレード】常陸牛ヒレにご変更 +2,050円



## 月替わり懐石

おひとり様 6,900円

### 三月お品書き

季節の前菜盛り合わせ  
春キャベツと新じゃが芋のポタージュ  
本日のお造り  
真鯛のヴァブール  
国産牛サーロイン  
鯉のつけ井  
自家製デザートと季節のフルーツ



真鯛のヴァブール 青のり和風ソース

### 四月お品書き

季節の前菜盛り合わせ  
新玉ねぎのポタージュ  
本日のお造り  
鯉の山菜煮し  
国産牛サーロイン  
鯉の胡麻醤油和え井  
自家製デザートと季節のフルーツ

### 季節の前菜盛り合わせ

三月の前菜  
蜆烏賊と菜の花の土佐酢ジュレかけ  
薄紅豆腐  
海老パン  
鵝梅しそ焼き  
鯉おかき揚げ  
タラの芽薄衣揚げ



※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。



歓送迎会シーズン 鉄板料理 長者で  
**飲み放題** 各コースにプラス  
税込  
**2,300円**



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



**宴会プラン内容**

- コンビネーションサラダ
- 自家製鶏つくね
- サーモンとアボカドのタルタル仕立て バケット添え
- 鱈のカレーフリット
- AUS産牛ステーキ
- 冷やし蕎麦

飲み放題付き **6,000円** 税込

春の  
 歓送迎会、  
 親睦会に  
 宴会プラン

3/1(日) ▶ 5/31(日)

お食事向けディナーコース

**STEAK COURSE**

ボリューム満点のステーキを中心に、前菜からデザートまで  
 ゆったり楽しめるコースです。



1,500円  
 常陸牛ヒレ  
 コース  
 10,800円

1,500円  
 常陸牛サーロイン  
 コース  
 7,800円

1,500円  
 国産牛ヒレ  
 コース  
 7,000円

1,500円  
 国産牛サーロイン  
 コース  
 6,100円

1,500円  
 AUS産牛サーロイン  
 コース  
 3,800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 ・ガーリックライス ・自家製デザートと季節のフルーツ

〒312-0045 ひたちなか市勝田中央3-4 クリスタルプラザ2F

HOTEL CRYSTAL PLAZA 鉄板料理 長者

ご予約・お問い合わせ 029-275-8161

営業時間 17:00~22:00 定休日 月曜日