

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となっております。

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
旬野菜のスープ
本日のお造り三種
クエのヴァッパール
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
旬野菜のスープ
本日のお造り三種
鱈のロティールとハマグリガーリック焼き
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

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
真鯛山菜蒸し
国産牛サーロイン
鰹の胡麻醤油和え丼
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

四月の前菜
真鯛桜蒸し
新玉ねぎのムース
牛すじ煮凝り
蟹真丈筒焼き揚げ
蛸島賊と
スナッペンエンドウの酢味噌掛け

※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 992円 常陸牛ヒレ
 コース
 10,800円

1,500円 992円 常陸牛サーロイン
 コース
 7,800円

1,500円 992円 国産牛ヒレ
 コース
 7,000円

1,500円 992円 国産牛サーロイン
 コース
 6,100円

1,500円 992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