

# 月替わり懐石

つきがわりかいせき

鉄板料理  
CHOUJA

予約  
限定

料理長おすすめ

月替わり懐石コース おひとり様 7,400円 税込

旬の素材を吟味し、丁寧に仕立てた懐石料理をご提供。  
落ち着いた雰囲気の中で、接待やご会食にも安心してご利用いただけます。

## 五月お品書き

季節の前菜盛り合わせ  
グリーンアスパラのクリームスープ  
本日のお造り  
姫鯛アクアパッツァ  
国産牛サーロイン 75g  
ガーリックライス  
自家製デザートと季節のフルーツ

## 六月お品書き

季節の前菜盛り合わせ  
じゃが芋のポタージュ  
本日のお造り  
イサキボワレ  
国産牛サーロイン 75g  
ガーリックライス  
自家製デザートと季節のフルーツ

## 七月お品書き

季節の前菜盛り合わせ  
枝豆のすり流し  
本日のお造り  
スズキボワレ  
国産牛サーロイン 75g  
ガーリックライス  
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 — 五月の前菜盛り合わせ



和風蟹焼売  
牛筋煮凝り  
稚鮎唐揚げ  
チーズ西京焼き  
そら豆塩茹  
つぶ貝  
青海苔ジュレ掛け

## — 六月の前菜盛り合わせ —

焼き胡麻豆腐 とうもろこし松風 蛸チリ  
チーズ西京焼き 鱧付き甘鯛唐揚げ 獅子唐辛子薄衣揚げ

※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。コースの詳細は、HP又は食ブログに記載されております



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。

とくせんかいせき

## 特選懐石

【アップグレード】常陸牛ヒレにご変更 +1,500円

季節の前菜盛り合わせ	ハマグリ香草パン粉焼き
旬野菜のスープ	本日のお造り三種
クエのヴァフェル	常陸牛サーロイン 75g
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

予約限定 おひとり様 13,500円 税込

ちょうじゃかいせき

## 長者懐石

【アップグレード】常陸牛ヒレにご変更 +2,050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	鱈のロティエーとハマグリガーリック焼き
常陸牛志々 75g	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	

予約限定 おひとり様 9,000円 税込





ボリュームたっぷりのお料理+  
飲み放題付きでお得に楽しめる!

# 宴会

予約限定  
フラン

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、  
静かで落ち着きのある  
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。

### コース内容

- 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  
ハタのカレーフリット
- AUS産牛サーロインステーキ
- 冷やし蕎麦

飲み放題付き 6,000円 税込

鉄板料理 長者で  
**飲み放題** 各コースにプラス  
2,300円 税込

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

宴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。

お食事向けディナーコース

# STEAK COURSE

予約限定



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。

## 茨城が誇るブランド牛「常陸牛」

きめ細やかな霜降りと上品な甘みの特徴  
一口ごとに広がる旨みと、とろけるような食感

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**

## 厳選された国産牛を使用

安心・安全の国産牛を贅沢に  
特別な日にも、ちょっとしたご褒美にもぴったり

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**

## 広大な自然で育ったAUS産牛

しっかりとした赤身の旨みと食べごたえ  
さっぱりとした後味で、ペロリと食べられる美味しさです

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