

# 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。

## 六月お品書き

季節の前菜盛り合わせ  
新じゃが芋のポタージュ  
本日のお造り  
姫鯛ボワレ  
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  
とうもろこしすり流し  
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 — 七月の前菜盛り合わせ



鰻冊  
玉子豆腐  
とうもろこし白扇揚げ  
丸十檸檬煮  
無花果胡麻味噌  
甘長唐辛子  
海老真丈射込み揚げ

※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又は食べ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	サザエガーリックソテー
旬野菜のスープ	本日のお造り三種
ロブスターボワレ	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	甘鯛焼き
常陸牛志々々 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