

鉄板料理 長者 懷石コース

鉄板料理 長者では、常陸牛をはじめとした厳選食材を、
一品一品丁寧に仕上げます。
和洋を織り交ぜた、オリジナリティ溢れる数々をお楽しみください。

【アップグレード】常陸牛ヒレにご変更 +1,500円～

特選懷石コース
お一人様 13,500円税別

【アップグレード】常陸牛ヒレ+1,500円

季節の前菜盛り合わせ
サザエガーリックソテー
旬野菜のすり流し
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寿し
自家製デザートと季節のフルーツ



長者懷石コース
お一人様 9,000円税別

【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
旬野菜のすり流し
本日のお造り三種
アイナメボワレ
常陸牛芯々 75g
常陸牛炙り寿しと真鯛昆布締め寿し
自家製デザートと季節のフルーツ



八月限定

月替わり懷石コース
お一人様 7,400円税別

季節の前菜盛り合わせ
冬瓜すり流し
本日のお造り
カンパチムニエル
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



九月限定

月替わり懷石コース
お一人様 7,400円税別

季節の前菜盛り合わせ
枝豆すり流し
本日のお造り
太刀魚ムニエル
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

九月前菜

季節の前菜盛り合わせ

- ・赤海老炙り
- ・嶺岡豆腐
- ・ドライ無花果白和え
- ・鶏肉のテリーヌ
- ・鯛の梅しそ挟み揚げ

懷石
ステーキコース
限定

〒312-0045

ひたちなか市勝田中央3-4
クリスタルプラザ2F 鉄板料理 長者
<https://www.crystal-plaza.co.jp/info>

営業時間

17:00～22:00 (ラストオーダー 21:30)

定休日

月曜日

※祝日・連休期間中は営業日程が通常と異なる場合がございます。ご利用の際は営業日をご確認ください。

※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又は食ペログに記載されております。

ご予約・お問い合わせ

ネットからもご予約いただけます

TEL 029-275-8161



HOTEL CRYSTAL PLAZA

鉄板料理 長者



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。



常陸牛ヒレ

コース

150
グラム

おひとり様

税込
10,800円

常陸牛サーロイン

コース

150
グラム

おひとり様

税込
7,800円

茨城県を代表するブランド和牛「常陸牛」。
繊細な霜降りと深いコク、やわらかな口当たりが魅力です。
旬の食材とともに、至福の味わいをお楽しみください。



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 150g
ガーリックライス
自家製デザートと季節のフルーツ



国産牛ならではのきめ細やかな肉質と
上質な脂の甘み。
焼き上げることで引き立つ、芳醇な肉の
旨味をご堪能ください

国産牛サーロイン

コース

150
グラム

おひとり様

税込
6,100円

柔らかな肉質と豊かな旨み。程よい脂の甘みが広がる、
食べ応え抜群の本格ステーキです。

AUS産牛リブロース

150
グラム

おひとり様

税込
3,800円

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！



コース内容

- ・ローストビーフのシーザーサラダ
- ・お造り二種
- ・自家製鶏つくね塩焼き
- ・ハタ店揚げ
- ・厚切りベーコンと美明豚ウインナー
- ・冷やし蕎麦

宴会

予約
限定



2名から32名様迄の
お部屋をご用意しております。

鉄板料理 長者で

飲み放題

各コースにプラス
おひとり様
税込
2,300円



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 |

飲み放題付き
6,000円

飲み放題はご来店時にもご注文いただけます。