

特選 懐石

とくせんかいせき

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



常陸牛ヒレにご変更 +1,500円
お一人様 13,500円 税込



予約
限定

十月

【懐石/ステーキコース限定】

前菜お品書き

揚げ胡麻豆腐
しめ鯖菊花和え
蟹真丈蓮根はさみ揚げ
里芋衣被
合鴨ロース煮

長者 懐石

ちょうじゃかいせき

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
甘鯛幽庵焼き
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



常陸牛ヒレにご変更 +2,050円
お一人様 9,000円 税込



予約
限定

月替 懐石

つきがわりかいせき

十月お品書き

季節の前菜盛り合わせ
秋茄子すり流し
本日のお造り
真鯛蓮蒸し
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

十一月お品書き

季節の前菜盛り合わせ
里芋の和風ポタージュ
本日のお造り
カマス幽庵焼き
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



お一人様 7,400円 税込

予約
限定



十月の前菜盛合わせ

〒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又は食ベ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、至福の味た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 コース

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

- ・ローストビーフサラダ
- ・お造り二種
- ・自家製鶏つくね
- ・ハタ店揚げ野菜あんかけ
- ・美明豚フランクと厚切りベーコン
- ・冷やし蕎麦

飲み放題付き

6,000円

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 |

飲み放題はご来店時にもご注文いただけます。