十一月

【懐石/ステーキコース限定】

前菜お品書き

柿と茸の胡麻白和え
落花生豆腐
里芋うに風味焼き
秋鯖炙り棒寿司
ハモンセラーノ干し芋チーズ焼き

十一月の前菜盛合わせ



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
ロブスターポワレ
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

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
甘鯛ポワレ
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

常陸牛ヒレにご変更 +2,050円
お一人様 9,000 税込 円

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
里芋のすり流し
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 税込 円

〒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

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

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又は食べログに記載されております。

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　10,800円（税込）

常陸牛サーロイン コース

150グラム　おひとり様　7,800円（税込）

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　6,100円（税込）

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　3,800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！



宴会プラン

予約限定

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
- ハタ唐揚げ野菜あんかけ
- 美明豚フランクと厚切りベーコン
- 冷やし蕎麦



2名から32名様迄のお部屋をご用意してございます。

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 おひとり様 2,300円（税込）



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。