



常陸牛

「茨城県が誇る銘柄牛」

30ヵ月有余にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料のもとに育てられ、4等級以上に格付けされた肉質と優秀なものだけが、「常陸牛」と呼ばれます。肉質のきめ細やかさと柔らかさ、豊かな風味を存分にご賞味ください。

150グラム

常陸牛ヒレステーキ

9,000円(税込)

霜降り肉のとろけるような食感と、豊かな風味を存分にご賞味ください。常陸牛の希少部位「ヒレ」は、赤身の中にきめ細やかな美しい霜降りがあり、とても柔らかい特別なステーキです。



150グラム

常陸牛サーロインステーキ

6,000円(税込)

肉質はサシの入りがトップクラス。きめ細かい霜降りと柔らかさが特徴の高級部位です。

ステーキにすると、口の中でとろけるような食感と、豊かな風味が楽しめます。

国産牛

日本の国産牛肉は、世界中で高い評価を得ており、その美味しさと品質は多くの人々に愛されています。国産牛肉は、日本独自の飼育方法や加工技術によって、肉質が柔らかく、旨味が豊かであるとされています。



150グラム

国産牛ヒレステーキ

5,200円(税込)

150グラム

国産牛サーロインステーキ

4,300円(税込)

AUS産牛

オーストラリア産牛肉（オージー・ビーフ）は、広大な牧草地でのびのびと育った赤身が多く、脂肪が少ないのが特徴です。ヘルシーで、牛肉本来の味が楽しめます。



150グラム

AUS産牛サーロインステーキ 2,200円(税込)

ご夕食の方は一緒に



ごはんセット

Set menu

ごはん 味噌汁 ミニサラダ

350円(税込)

ごはん 並 220円(税込)

ごはん 大 320円(税込)

味噌汁 100円(税込)

単品料理
a la carte
menu



海老パンスティック

450円 (税込)

中華料理では、「ハトシ」と呼ばれています。
えびのすり身を食パンで挟んで揚げたもの。
ビールやハイボールと一緒におすすめ。



蟹真丈蓮根はさみ揚げ

550円 (税込)

蓮根のサクサクとした触感に、蟹真丈の
ふわとした触感と蟹の旨みが伝わる一品。



牛柔らか煮

650円 (税込)

国産牛をじっくり煮込みました。
口の中でとろける柔らかさ。



鶏の唐揚げ 580円 (税込)

もも肉を使用した、鶏肉の弾力感と
ジューシー感が、おかずにも
おつまみにもオススメ！



肉じゃがコロッケ 450円 (税込)

常陸牛入り肉じゃがを、油で揚げてコロッケに
することで、よりコクのある味わいになりました。



枝豆さつま揚げ 450円 (税込)

さつま揚げの旨味と、枝豆ならではの
甘味とコクが絶妙にマッチ。

茶豆 _____ 400円 (税込)

茶碗蒸し _____ 300円 (税込)

ポテトフライ _____ 400円 (税込)

常陸牛入り



帆立貝柱のポワレ 1,580円 (税込)

酸味と程よい甘味が特徴の
バルサミコソース。
ワインやお食事にも進む一皿。



鱈ムニエル 1,500円 (税込)

ガーリックバターソースの香りが
食欲を引き立てます。



本日のお造り盛り合わせ

1,300円 (税込)

※内容はスタッフにご確認ください。



魚介サラダ クリーミーバジルドレッシング

魚介の旨みで野菜もたっぷり食べられ、
ごはんやお酒のお供にもぴったり。

980円 (税込)



生ハムサラダ クリーミードレッシング

生ハムの熟成した旨みや塩味と
しっとりした触感が魅力。
前菜やワインのお供に。

850円 (税込)



シーザーサラダ シーザードレッシング

新鮮な葉物野菜を、食べ応えのある
シーザーサラダでたっぷりと。

750円 (税込)



長者
オススメ

常陸牛炙り寿司 一貫 500円 (税込)

常陸牛の三角バラ(カルビ)を軽く炙りました。
深い旨味と、口の中でとろけるような脂の甘みが特徴です。



ガーリックライス 650円 (税込)

醤油とガーリックの香ばしい匂い。食欲をそそる一品



真鯛胡麻茶漬け

800円 (税込)



梅と昆布佃煮の茶漬け

500円 (税込)

ごはん ————— 220円 (税込)

ごはん [大] — 320円 (税込)

味噌汁 ————— 110円 (税込)



イメージ画像です

自家製デザートと季節のフルーツ 800円 (税込)

毎月内容がご変更いたします。スタッフにご確認ください。