



きめ細やかな肉質と、上品な甘み
茨城を代表するブランド牛



Hitachi Beef Tenderloin Steak 150g
常陸牛ヒレ 9,000円(税込)

「極上の柔らかさ、常陸牛ヒレ」

厳しい基準を満たした黒毛和牛だけが名乗ることのできる「常陸牛」。その中でも希少部位であるヒレを、素材の旨味を引き立てるステーキに。
しつとりと柔らかな食感と、芳醇な和牛の風味を贅沢にご堪能ください。

Hitachi Beef Sirloin Steak 150g
常陸牛サーロイン 6,000円(税込)

「一口ごとに広がる、常陸牛の贅沢」

美しい霜降りと柔らかな肉質が魅力の常陸牛サーロイン。きめ細かな肉質と上質な脂が織りなす濃厚な旨味、口の中で広がる芳醇な香りをご堪能いただけます。



Domestic Japanese Beef Sirloin Steak
国産牛サーロイン 150g 4,300円(税込)

「肉の旨味と、上質な脂の余韻」

きめ細かな肉質と、上品な脂の旨みが魅力のサーロイン。
豊かなコクと牛肉本来の風味が口の中に広がり、程よい食べ応えと深い味わいを感じられる一品です。



選び抜いた素材を、上質な一皿に

肉料理

MEAT & STEAK

「牛肉へのこだわり」

一皿の美味しさは、牛肉選びから。
肉質や脂の入り方などを丁寧に
見極め、料理に合わせて厳選。
口にした瞬間に広がる旨みと、
上質な味わいを大切にしています。



Aussie Beef Ribeye Steak
AUS産牛リブロース 150g 2,200円(税込)

「力強い旨味、芳醇なコク」

赤身の旨みと程よい脂のバランスが魅力のリブロース。
噛むほどに広がる牛肉本来の豊かな風味と、ジューシーな味わいが特徴です。

魚料理

FISH & SEAFOOD



Acqua Pazza

鮮魚のアクアパッツァ

鮮魚と魚介をじっくり煮込み、素材本来の旨味を引き出した一品。

1,800 円 (税込)

Steamed Red Sea Bream Head

真鯛かぶと煮付け

真鯛の頭をじっくり煮込み、鯛の旨味と甘辛い煮汁を染み込ませた、味わい深い一品。

ほろりとほどける身と、上品な脂の旨味をお楽しみいただけます。

950 円 (税込)



Carpaccio

本日のお魚カルパッチョ

厳選した魚介を繊細に仕立て、オリーブオイルとライムで爽やかな酸味で引き立てた、彩り豊かな一皿。

1,300 円 (税込)



Mussels Steamed in Garlic Butter

ムール貝ガーリックバター蒸し

ムール貝の濃厚な旨味に、にんにくの香ばしさとバターのコクが重なり、食欲をそそる味わいに仕上げています。

720 円 (税込)



一品料理

お酒と愉しむ、こだわりのお料理

蟹真丈蓮根挟み揚げ 550円



蟹の旨みをたっぷりと閉じ込めた真丈を蓮根で挟み、香ばしく揚げた一品。蓮根のシャキッとした食感と、ふんわりとした蟹真丈の上品な味わいをお楽しみいただけます。



海老パンスティック 450円

海老のすり身を食パンで挟み、香ばしく揚げた一品。外はサクッと、中は海老の旨みが詰まったふんわりとした食感をお楽しみいただけます。

枝豆さつま揚げ 450円



枝豆の風味と食感を活かした、手作りならではのさつま揚げ。ふんわりとした魚の旨みに、枝豆のほのかな甘みと香りが広がる一品です。



茶豆 400円



ポテトフライ 400円



茄子のボロネーゼチーズ焼き 780円

コク深いボロネーゼとまろやかなホワイトソースを重ね、チーズをたっぷりとのせて香ばしく焼き上げました。茄子のやわらかな食感と、濃厚なソース、焼けたチーズの香ばしさが重なり、食べ応えのある味わいに仕上げています。

美明豚フランク(1本) 780^(税込)円

美明豚の豊かな旨みをぎゅっと閉じ込めた、
ジューシーなフランク。
食べた瞬間にジューシーな旨味と
甘い脂がふわりと口の中に広がります。



骨付きフランク(2本) 780^(税込)円

パリッと香ばしく焼き上げた皮の食感と、噛むほどに
あふれるジューシーな肉汁。
骨付きならではのワイルドな味わいが食欲をそそります。



常陸牛入りメンチカツ 500^(税込)円

ジューシーな挽肉の旨みをたっぷり閉じ込め、
サクッと香ばしく揚げたメンチカツ。
食べ応えのある一品です。



牛柔らか煮 650^(税込)円

牛肉をじっくり丁寧に煮込み、口の中でほろりとほどける
柔らかな味わいに。
濃厚な旨みとコクを感じる、贅沢な一品です。



鶏の唐揚げ 580^(税込)円

ニンニクと生姜をしっかり利かせ、香ばしく揚げた
ジューシーな鶏の唐揚げ。
食欲をそそる風味豊かな味わいに仕上げました。



お刺身サラダ

～マスタードドレッシング

1,200円^(税込)

新鮮なお刺身を彩り豊かな野菜と合わせた、さっぱりと楽しめる一皿。
魚介の旨みと野菜の食感を、特製ドレッシングとともにお楽しみください。



生ハムとアボカドのサラダ

～クリーミードレッシング

900円^(税込)

生ハムの旨みとアボカドのまろやかな味わいに、みずみずしい野菜を
組み合わせ、彩り豊かに仕上げています。
前菜としても肉料理との付け合わせにもおすすめです。



グリーンサラダ

～野菜ドレッシング

650円^(税込)

新鮮な生野菜の味わいをシンプルに。
みずみずしい野菜を彩りよく盛り付け、野菜の風味を活かしたドレッシングで
仕上げました。肉料理や魚料理とも相性の良い、軽やかな一皿です。



常陸牛炙り寿し 一貫

500円^(税込)

上質な常陸牛をさっと炙り、肉の旨みと脂の甘みを引き立てた
贅沢な炙り寿し。
香ばしい風味と、とろけるような口どけをお楽しみいただけます。

ガーリックライス 650円^(税込)

香ばしく炒めたニンニクの風味と旨みをたっぷりとまとわせた、
食欲をそそる一品。程よい塩味と香ばしい味わいがご飯に絡み、
肉料理との相性も抜群です。

梅と昆布佃煮のお茶漬け 480円^(税込)

ライス (+100円でライス大盛) 240円^(税込)

お味噌汁 110円^(税込)

自家製デザートと季節のフルーツ

内容はスタッフにご確認ください。

800円^(税込)

牛すじ煮込み丼 580円^(税込)

大盛 1,160円^(税込)

牛すじをじっくりと煮込み、
柔らかな食感と深い旨みを
引き出した牛すじ煮込み丼。
味わい豊かな煮汁がご飯に
絡む、満足感のある一杯です。

