

鉄板料理

長者

ちようじゃ



季節を紡ぐ、旬の味わい

和洋を取り入れ

「旬」の食材で

織り成す季節料理

厳選されたお肉や地元那珂湊湾直送の魚介などを中心に、料理人が丹精込めて仕上げております。

和洋を織り交ぜた、目でも舌でもお愉しみいただける、様々なコースをご用意しております。

また、ご家族やご友人とのご夕食や仕事帰りのご宴会などお気軽にご利用ください。



鉄板料理

長者

ちようじゃ



勝田駅から徒歩一分

当店の詳細は、クリスタルプラザHP、食ベログなどで

ご予約・お問い合わせ 029-275-8161

〒312-0045 ひたちなか市勝田中央3-4 クリスタルプラザ2階

営業時間； 17:00-22:00 (L021:30) 定休日 月曜日



HOTEL CRYSTAL PLAZA

DINNER COURSE

スペシャルディナーコース



月替わりコース

全7品

お一人様

5,500 円 (税込)

- ◆前菜五種
- ◆季節のすり流し
- ◆季節の魚料理
- ◆季節のお食事
- ◆本日のお造り
- ◆国産牛フィレステーキ
- ◆本日のデザート

旬の食材を華やかに彩る

美味しいお料理

毎月内容を変え、旬の味覚をたっぷりとお堪能頂けます。

心地よい和空間
ゆったりと
寛ぎのひとときを

御予約を優先してご案内しております

店内は、静かで落ち着いた空間になっております。和モダンのお部屋で、美味しいお料理を囲み、和やかなひとときをお過ごしください

特選懷石コース

全8品 お一人様 11,000 円 (税込)

- ◆前菜七種
- ◆本日のお造り
- ◆ロブスターテールのポワレ
- ◆季節の炊き込み御飯
- ◆季節のすり流し
- ◆常陸牛炙りにぎり
- ◆常陸牛サーロインステーキ
- ◆本日のデザート

長者懷石コース

全7品 お一人様 7,800 円 (税込)

- ◆前菜五種
- ◆本日のお造り
- ◆常陸牛カイノミステーキ
- ◆季節の炊き込み御飯
- ◆季節のすり流し
- ◆カサゴと海老と小蛤のポワレ
- ◆本日のデザート

国産牛懷石コース

全6品 お一人様 4,800 円 (税込)

- ◆前菜三種
- ◆メカジキマグロポワレ
- ◆季節の炊き込み御飯
- ◆本日のお造り
- ◆国産牛サーロインステーキ
- ◆本日のデザート

お気軽ディナーコース

全6品 お一人様 3,600 円 (税込)

- ◆パルミジャーノチーズサラダ
- ◆カレイポワレ
- ◆季節の炊き込み御飯
- ◆季節のすり流し
- ◆常陸牛肩小さんかくステーキ
- ◆本日のデザート

★★御夕食向け★★

SET MENU

長者で晩御飯♪ 【お得なセットメニュー】

メイン+〈ライス・味噌汁・漬物・サラダ〉

◆つくば鶏ステーキ

(ガーリックバターソース)

(180g) 1,400 円 (税込)



US 牛

◆サーロインステーキ

(オニオンソース)

(150g) 1,950 円 (税込)



国産牛

◆サーロインステーキ

(120g) 4,200 円 (税込)

◆フィレステーキ

(100g) 4,400 円 (税込)

常陸牛

◆カイノミステーキ

(120g) 4,800 円 (税込)

◆サーロインステーキ

(120g) 6,300 円 (税込)

他にも、那珂湊湾直送のお刺身や魚料理などございます。
当店の職人が丹精込めて仕上げた、自慢の一品をお召し上がりください