
お気軽ディナーコース

お一人様 3,600円 (税込)

— 前 菜 —

胡麻豆腐 スモークサーモンマリネ
サラダ きのことテリーヌ

— スープ —

かぼちゃすり流し

— 魚 皿 —

真鯛ポワレ
きのことクリームソース

— 肉 皿 —

つくば鶏ステーキ

— 食 事 —

ガーリックバターライス

— デザート —

本日のデザート

【御予約限定】

月替わり懐石コース

お一人様 5,800円 (税込)

— 前 菜 —

胡麻豆腐 無花果胡麻クリーム掛け スモークサーモンマリネ
丸十チーズ 合鴨ロースト 叩き海老フリット きのことテリーヌ

— スープ —

じ かぼちゃすり流し

— お造り —

本日のお造り

— 焼き物 —

いとより鯛ポワレ

— 肉 皿 —

国産牛フィレスステーキ

— 食 事 —

ガーリックバターライス

— デザート —

本日のデザート

国産牛懐石コース

お一人様 5,000円 (税込)

— 前 菜 —

胡麻豆腐 つくば鶏テリーヌ 生ハム
彩り野菜の盛り合わせ ディップソース添え

— お造り —

本日のお造り

— 魚 皿 —

かんばちポワレ
トマトガーリックソース

— 肉 皿 —

国産牛サーロインステーキ

— 食 事 —

ガーリックバターライス

— デザート —

本日のデザート

【御予約限定】

長者懐石コース

お一人様 8,500円 (税込)

— 前 菜 —

胡麻豆腐 無花果胡麻クリーム掛け スモークサーモンマリネ
丸十チーズ 合鴨ロースト 叩き海老フリット きのことテリーヌ

— 温前菜 —

サザエのソテー

— スープ —

かぼちゃすり流し

— お造り —

本日のお造り三種

— 凌 ぎ —

常陸牛炙り寿し

— 魚 皿 —

平目のポワレ

白ワインのクリームソースとバルサミコソース

— 肉 皿 —

常陸牛ランプステーキ

— 食 事 —

ガーリックバターライス

— デザート —

本日のデザート