Lunch menu

【ランチ限定】

W常陸ハンバーグステーキコース・・・・・・ ¥3,500

～menu～

シェフおまかせ前菜サラダ
常陸牛と常陸の輝きのハンバーグ（180g）

◆常陸牛サーロインステーキ120gに変更　＋¥5,300
◆常陸牛フィレステーキ120gに変更　　＋¥7,300

季節の焼き野菜
県産コシヒカリの白米、味噌汁、香の物、
デザート（濃厚バニラアイス）、コーヒー又は紅茶　　全８品

【ランチ限定】

国産牛サーロインステーキコース・・・・・・ ¥5,000

～menu～

シェフおまかせ前菜サラダ
国産牛サーロインステーキ（100ｇ）

◆国産牛サーロインステーキ160gに変更　＋¥3,800
◆常陸牛フィレステーキ120gに変更　　＋¥5,800

季節の焼き野菜
県産コシヒカリの白米、味噌汁、香の物、
デザート（濃厚バニラアイス）、コーヒー又は紅茶　　全８品

【ランチ限定】

常陸牛サーロインステーキコース・・・・・・ ¥8,000

～menu～

シェフおまかせ前菜サラダ
貝のスープ焼き蛤
茨城県最高級ブランド常陸牛サーロインステーキ（80ｇ）

◆常陸牛サーロインステーキ120gに変更　＋¥2,000
◆常陸牛フィレステーキ120gに変更　　＋¥4,000

季節の焼き野菜
県産コシヒカリの白米、味噌汁、香の物、
デザート（フルーツジュビレ）、コーヒー又は紅茶　　全９品

◆車海老ソテー２尾追加	¥3,700
◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加	¥4,500
◆イセエビのバターソテー１尾追加	¥18,000
◆白米をガーリックライスに変更	¥400

※価格はすべて税込

Lunch menu

【ランチ限定】

お子様ハンバーグプレート・・・・・・・・・・　¥2,500

～menu～
若鶏の唐揚げ
車海老ソテー
ポテトフライ
ミニオムレツ
ケチャップライス
国産牛ハンバーグ（80ｇ）
コーンスープ
カスタードプリン　　全８品

【ランチ限定】

お子様ステーキコース・・・・・・・・・・・・　¥3,500

～menu～
若鶏の唐揚げ
車海老ソテー
ポテトフフライ
ミニオムレツ
ケチャップライス
常陸牛サイコロステーキ（60ｇ）
コーンスープ
カスタードプリン　　全８品

◆車海老ソテー２尾追加	¥3,700
◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加	¥4,500
◆イセエビのバターソテー１尾追加	¥18,000
◆白米をガーリックライスに変更	¥400

※価格はすべて税込

桔 梗 KIKYO　¥11,000

そら豆のフラン　チーズグラッセ　ブリオッシュ添え
Fava bean flan with Cheese glace and Brioche

ずわい蟹と甘海老のティアン　夏野菜カポナータ
Queen crab and Sweet Shrimp Tian with Summer Vegetable Caponata

旬の野菜サラダ
Seasonal salad

茨城県最高級ブランド
常陸牛サーロインステーキ（120g）
Hitachi Sirloin steak (120g)

◆常陸牛サーロインステーキ180gに変更　＋¥2,900
Changed to sirloin steak 180g
◆常陸牛フィレステーキ120gに変更　＋¥3,000
Changed to fillet steak 120g
◆常陸牛フィレステーキ160gに変更　＋¥4,000
Changed to fillet steak 160g

季節の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

県産 コシヒカリの白米 または ガーリックライス
Rice or Garlic rice

味噌汁、香の物
Miso soup , Pickles

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

◆車海老ソテー２尾追加	¥3,700
◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加	¥4,500
◆イセエビのバターソテー１尾追加	¥18,000

※価格はすべて税込

桜 SAKURA

¥15,000

そら豆のフラン　チーズグラッセ　ブリオッシュ添え
Fava bean flan with Cheese glace and Brioche

ずわい蟹と甘海老のティアン　夏野菜カポナータ
Queen crab and Sweet Shrimp Tian with Summer Vegetable Caponata

シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ
Assortment of three appetizers

じゃが芋とコンソメのスープ　豆乳風味のパリソワーズ
Soup of Potato and Consomme Parissoise with Soy Milk

地元の旬魚と北寄貝 青海苔ソース
Local seasonal fish and Sakhalin surf clam with Aonori sauce

ブラッドオレンジのグラニテ
Granité of Brat Orange

旬の野菜サラダ
Seasonal salad

茨城県最高級ブランド
常陸牛サーロインステーキ（80g）
Hitachi Beef Sirloin steak (80g)

◆常陸牛サーロインステーキ120gに変更　＋¥2,000
Changed to sirloin steak 120g
◆常陸牛フィレステーキ80gに変更　＋¥2,000
Changed to fillet steak 80g
◆常陸牛フィレステーキ120gに変更　＋¥3,000
Changed to fillet steak 120g

季節の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

県産 コシヒカリの白米 または ガーリックライス
Rice or Garlic rice

味噌汁、香の物
Miso soup , Pickles

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

◆車海老ソテー２尾追加	¥3,700
◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加	¥4,500
◆イセエビのバターソテー１尾追加	¥18,000

※価格はすべて税込

椿 TSUBAKI ¥18,000

そら豆のフラン　チーズグラッセ　ブリオッシュ添え
Fava bean flan with Cheese glace and Brioche

ずわい蟹と甘海老のティアン　夏野菜カポナータ
Queen crab and Sweet Shrimp Tian with Summer Vegetable Caponata

シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ
Assortment of three appetizers

じゃが芋とコンソメのスープ　豆乳風味のパリソワーズ
Soup of Potato and Consomme Parissoise with Soy Milk

鮑と車海老　ガーリックバターソース
Abalone and prawns with Garlic butter Sauce

ブラッドオレンジのグラニテ
Granité of Brat Orange

旬の野菜サラダ
Seasonal salad

茨城県最高級ブランド
常陸牛フィレステーキ（80g）
Hitachi Beef Fillet steak (80g)

◆常陸牛フィレステーキ120gに変更　＋¥3,000
Changed to fillet steak 120g
◆常陸牛フィレステーキ160gに変更　＋¥4,000
Changed to fillet steak 160g

季節の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

県産 コシヒカリの白米 または ガーリックライス
Rice or Garlic rice

味噌汁、香の物
Miso soup , Pickles

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

◆車海老ソテー２尾追加	¥3,700
◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加	¥4,500
◆イセエビのバターソテー１尾追加	¥18,000

※価格はすべて税込

楓 KAEDE

¥25,000

そら豆のフラン　チーズグラッセ　ブリオッシュ添え
Fava bean flan with Cheese glace and Brioche

ずわい蟹と甘海老のティアン　夏野菜カポナータ
Queen crab and Sweet Shrimp Tian with Summer Vegetable Caponata

シェフおまかせ 前菜三種盛り合わせ
Assortment of three appetizers

常陸牛と季節野菜の蒸ししゃぶ　柚子風味ジュレ
Steamed Hitachi Beef and Vegetable hot pot with Yuzu Flavor Jus

伊勢海老とホタテ貝のポワレ　ナンチュアソース
Poiret of Ise lobster and Scallops with Nantua Sauce

ブラッドオレンジのグラニテ
Granité of Brat Orange

旬の野菜サラダ
Seasonal salad

茨城県最高級ブランド
常陸牛フィレステーキ（80g）
Hitachi Beef Fillet steak (80g)
◆常陸牛フィレステーキ120gに変更　＋¥3,000
Changed to fillet steak 120g
◆常陸牛フィレステーキ160gに変更　＋¥4,000
Changed to fillet steak 160g

季節の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

県産 コシヒカリの白米 または ガーリックライス
Rice or Garlic rice

味噌汁、香の物
Miso soup , Pickles

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

◆車海老ソテー２尾追加　¥3,700
◆蝦夷鮑のソテー 肝焦がしバター醤油追加　¥4,500
◆イセエビのバターソテー１尾追加　¥18,000

※価格はすべて税込