



Mizuho Beef Steak Rice Box

瑞穂牛ステーキ重

サラダ | 香の物 | 味噌汁 付き

¥3,600 バックのお客様は +¥1,900

1,373 kcal

適度にサシの入ったサーロインをシンプルなステーキにして、温かいご飯の上にたっぷりとのせました。牛肉の上質な旨みと脂の甘み、ねぎの風味を効かせた和風ソースが食欲をそそり、ご飯が進みます。お米はもちろん、茨城県産コシヒカリ。

さっぱりとした脂が特徴「瑞穂牛」

茨城県常陸大宮市の「瑞穂農場」が丹精込めて育て上げたブランド牛。茨城県を中心とした北関東産の米を食べて育ち、口溶けのよいさっぱりとした脂、ヘルシーな旨みが特徴の牛肉です。



Pork Cutlet

常陸の輝きロースカツ膳

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,300 バックのお客様は +¥600

1,115 kcal

柔らかさと脂の甘み、香りの良さが特徴のブランド豚「常陸の輝き」。赤身と脂のバランスが良いロースに粗めのパン粉をつけ、じっくりと揚げました。サクサクの衣とジューシーで旨みのある肉に、フルーティーなトンカツソースがマッチします。

旨みが濃厚で柔らかいブランド豚「常陸の輝き」

茨城県内で開発されたデュロック種の系統豚を交配した三元豚、特別な育て方をすることで、赤身に旨みのある脂が入り、焼いてもしっとり柔らかく、なめらかな味わい、香りも良いと評判です。



Chirashi Sushi

彩り春ちらし膳

茶碗蒸し | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,500 バックのお客様は +¥800

927 kcal

まろやかな塩梅に仕上げた酢飯に、マグロ、タイ、エビ、イクラなどの魚介をちらし、甘辛く煮た椎茸や酢ばさ、春野菜などをちりばめた、彩り豊かなちらし寿司です。ひと口ごとに異なる旬の味わい、春爛漫の風情をお楽しみください。

お米はすべて茨城県産コシヒカリ

茨城県北は知る人ぞ知る米どころ。稲の成長に最適な気象条件と久慈川のきれいな水に恵まれ、ツヤ・コシ・粘りと三拍子揃ったコシヒカリが育ちます。嚼むほどに甘く、冷めても美味しいと評判です。



Pasta with Shirasu and Sakura Shrimp

シラスと桜エビの地中海風パスタ

サラダ | スープ 付き

¥2,100 バックのお客様は +¥400

1,073 kcal

にんにくを効かせたオイルベースのソースに、グリーンオリーブ、ケッパー、アンチョビなどを加え、仕上げに旬の釜揚げシラスをのせた、ミネラル感いっぱいのスパゲッティ。サクサクとした歯応えが楽しい桜エビのフリッターを添えました。

※食物アレルギーをお持ちの方など、食材についてはスタッフにお尋ねください。



Ginger Grilled Pork

美明豚生姜焼き

ご飯 | 香の物 | 味噌汁付き

¥1,900 バックのお客様は +¥200 1,032 kcal

脂がおいしいことで知られる茨城県産のブランド豚「美明豚」の肩ロースを使った生姜焼き。少し厚めに切ったジューシなお肉に、すっきりとした辛みのジンジャーソースを合わせました。肉の旨みと脂の甘みが際立つ、キレのいい味わいです。



Poached Chicken with Sweet & Sour Sauce

つくば鶏のポシェ

ご飯 | 味噌汁付き

¥1,900 バックのお客様は +¥200 897 kcal

低温でじっくり火入れ(ポシェ)した鶏むね肉に、花椒が香る甘酢ソースをかけました。淡白な鶏肉の旨みをパンチの効いたソースが引き立て、フライドオニオンが食欲を刺激します。キャベツやアスパラなど、季節の野菜とともにお召し上がりください。



Soba Noodles with Tempura

天ざる蕎麦

¥1,800 バックのお客様は +¥100 931 kcal

甘くプリッとした海老天と、季節野菜の天ぶらを盛り合わせ、蕎麦と一緒に召し上がりいただけます。天ぶらは、各素材の持ち味を生かしたサクッと軽い口当たり。蕎麦は信州産の生蕎麦です。ご希望により「ゆかりご飯」をお付けします。



Chick and Egg Rice Bowl

奥久慈卵の親子丼

小鉢 | 香の物 | 味噌汁付き

¥1,700 967 kcal

ほどよい弾力、しっかりとした旨みのある国産鶏のもも肉と、濃厚な奥久慈卵を約3個使った、ボリューム満点の親子丼。調味料は控えめに、各素材の持ち味を活かしました。とろりとした絶妙な口当たりで、意外にべろりと食べられます。



Beef Curry

ビーフカレー

ヨーグルト | サラダ付き

¥1,700 941 kcal

いつ誰が食べてもおいしい、定番人気の逸品といえこれ!フォン・ド・ボーをベースにじっくり煮込んだ、風味豊かな正統派の欧風カレーです。口に入れるとほろりと崩れるやわらかな牛肉と、まろやかで奥深いカレーソースが、ふっくらツヤツヤのご飯によく合います。



Clubhouse Sandwich

クラブハウスサンド

サラダ or フライドポテト付き

¥1,700 911 kcal

ハーブが香るグリルドチキン、香ばしく焼いたベーコン、卵、レタス、トマトなどの具材をトーストしたパンにたっぷりとはさんだ、アメリカンテイストのクラブハウスサンドです。付け合わせは、サラダ・フライドポテトからお選びください。



Chinese Noodles with Roasted Pork

自家製チャーシュー麺

¥1,600 923 kcal

柔らかく香ばしい豚肩ロースの自家製チャーシューをたっぷり約100gのせた、ボリューム満点のチャーシュー麺。地元茨城・常陸大宮の製麺所で作られる特注の中華麺は、口当たりのいい中太ストレート。鶏、豚のWスープに醤油だれを加えた、コク旨スープがよく絡みます。



Chinese Noodles

醤油ラーメン

¥1,200 725 kcal



Cold Soba or Udon Noodles

ざる蕎麦 又は ざるうどん

¥900 524 kcal (うどん 520 kcal)

※食物アレルギーをお持ちの方など、食材についてはスタッフにお尋ねください。