



Mizuho Beef Steak

## 瑞穂牛ステーキ

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥3,600 バックのお客様は +¥1,900

1,373 kcal

茨城県産の瑞穂牛のサーロインをシンプルなステーキでお楽しみください。適度なサシの入った柔らかい肉質、口の中で弾ける旨みがたまりません。トリュフが香る特製んにく醤油ソースをかけると、おいしさ倍増。ご飯がもりもり進んで、ラウンド前後のスタミナチャージに最適です。

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。



Matsutake and Scallop Cream Pasta

## 松茸とホタテのクリームパスタ

サラダ | スープ 付き

¥2,100 バックのお客様は +¥400

1,072 kcal

秋の味覚の王様・松茸と、冬に向けてどんどん美味しくなっていくホタテ貝柱をクリームで軽く煮込み、ロングパスタと合わせました。松茸の繊細な風味と、ホタテの甘み・旨みが、すべすべとしたパスタに絡み、ほどよくお腹を満たしてくれます。



Shizu Washoku Set Meal

## 静和食膳

秋鯖のみぞれ餡 季節の刺身 茶碗蒸し

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,300 バックのお客様は +¥600

1,017 kcal

この時季ならではの素材をお楽しみいただける和食膳です。脂がのった秋鯖は竜田揚げにし、さっぱりとしたみぞれ餡かけに。ぎんなん、きのこなど、秋らしい彩りを添えました。季節の刺身2点盛り、茶碗蒸しなど、メリハリの利いた取り合わせが食欲をそそり、ご飯が進みます。



Jumbo Brawn Tempura Rice Box

## 大海老天重

香の物 | 味噌汁 付き

¥1,900 バックのお客様は +¥200

1,230 kcal

重箱から飛び出さんばかりの大きな海老天を2本つけた、贅沢な天重。サクッと軽い衣に包まれた海老の香りと甘み、季節のきのこや野菜の滋味を、甘じょっぱくキレのいい天つゆがまとめます。そのふくよかなおいしさを茨城県産コンヒカリとともに楽しみください。

ご飯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。噛むほどに甘く、冷めても美味しいと評判です。

※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」のロースを使った生姜焼き。少し厚めに切ったジューシーなお肉に、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。



*Dipping Soba with Kitachi Beef & Mushroom*

## 常陸牛ときのこのつけ蕎麦

¥1,900 バックのお客様は +¥200 967 kcal

牛肉と、季節のきのこ、焼き葱などの具材がたっぷり入った温かい汁に、信州そばをつけてお召上がりください。牛肉の力強い旨みに、きのこの滋味、葱の甘みが溶け出したつけ汁は、思わず飲み干したくなるほどのおいしさ。ラー油と黒胡椒がアクセントです。



*Wagyu Beef Minced Cutlet*

## 和牛入りメンチカツ 3種類のソース

ご飯 | 香の物 | 味噌汁付き

¥1,800 バックのお客様は +¥100 1,156 kcal

和牛ならではの濃厚な旨みが魅力のメンチカツ。1個約90グラム×3個付けのボリュームながら、ふわっとジューシーな口当たりで食べ疲れしません。お好みで、和風デミグラスソース、サルサソース、ハニーマスタードソースをつけてお召上がりください。



*Chick and Egg Rice Bowl*

## 奥久慈卵の親子丼

小鉢 | 香の物 | 味噌汁付き

¥1,700 932 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 1,017 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)