

*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

パックのお客様は +¥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です。

*Georgian-Style Garlic Chicken Stew & Salad Lunch***シュクメルリ風チキン煮込みとサラダのランチ**

パン | スープ | サラダ付き

¥2,000

パックのお客様は +¥300

(1,186 kcal)

ジョージアの煮込み料理「シュクメルリ」をイメージした、鶏肉のクリーム煮が静 Hilzに初登場。やわらかく煮込まれた鶏肉とガーリッククリームが融合し、とろけるようなおいしさです。パンチの効いたソースをパンにつけて食べるのもおすすめです。

*Chirashi Sushi***春ちらし御膳**

茶碗蒸し | 香の物 | 味噌汁付き

¥2,400

パックのお客様は +¥700

(1,192 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す、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。噛むほどに甘く、冷めても美味しいと評判です。

*Ginger Grilled Pork***美明豚生姜焼き**

ご飯 | 香の物 | 味噌汁付き

¥2,000

パックのお客様は +¥300

(1,037 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。



Pasta with Salsiccia and Mentaiko Takana

高菜明太と サルシッチャのパスタ

サラダ | スープ付き

¥1,900 パックのお客様は +¥200

933 kcal

ハーブが香るサルシッチャ(生ソーセージ)と、明太子&高菜炒めがパスタに絡み、一度食べると止まらないおいしさ。サルシッチャ、明太子、高菜の発酵による深い旨みとほどよい辛みが食欲をそそります。途中でレモンを絞り、爽やかな“味変”もお楽しみください。



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ばこれ!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。口に入れるたびに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、ふくらツヤツヤのご飯によく合います。



Fluffy Okukuji Egg Omurice

奥久慈卵の ふわトロオムライス

サラダ | スープ | デザート付き

¥1,900 パックのお客様は +¥200

1,056 kcal

一流の料理人に愛されるブランド卵「奥久慈卵」を約3個使用。ふわっ、トロッとした食感と濃厚なコクが際立つオムライスです。やわらかく煮込んだ牛肉入りハヤシソース、卵とケチャップライスが織りなすマリアージュをお楽しみください。



Clubhouse Sandwich

クラブハウスサンド

付け合わせはサラダ又は フライドポテトからお選びください。

¥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したパンにたっぷりとはさんだ、アメリカンスタイルのクラブハウスサンドです。



Soba Noodles with Tempura

春野菜の天ざる蕎麦

¥1,800 パックのお客様は +¥100

1,032 kcal

甘くブリッとした海老天と、季節野菜の天ぷらを盛り合わせ、蕎麦と一緒に召し上がりいただきます。天ぷらは、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。



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バラ肉の自家製チャーシューを約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。



Wagyu Minced Meat Cutlet

和牛入りメンチカツ

小鉢 | 香の物 | 味噌汁付き

¥1,800 パックのお客様は +¥100

1,102 kcal

濃厚で力強い和牛の旨みと豚肉の甘みが溶け合う、ジューシーなメンチカツ。ご飯はもちろん、ビールのつまみにもピッタリの一品です。ソースは、フルーティーな中濃ソース、またはハニーマスタードソースのいずれかからお選びください。



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。