

*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。

*Seafood Hot Stone Rice*

海鮮石焼きあんかけ飯

スープ | デザート 付き

¥2,400

バックのお客様は +¥700

1,213 kcal

ごま油が香る石焼きご飯に、エビ、イカ、ホタテなどの海鮮がごろごろ入った具だくさんのあんをジュワッとかけてご提供します。ボリュームたっぷりながら、ひと口ごとに異なる味わいや食感が広がり、最後まで豊かなおいしさをお楽しみいただけます。

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。

*Thick-Cut Pork Loin Steak*

厚切りローストンテキ

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,300

バックのお客様は +¥600

1,197 kcal

美明豚のロースを約200g使った、ボリューム満点のトンテキ。ウスターソースをベースに、味噌、醤油、フルーツなどをブレンドした甘酸っぱいソースが肉本来の旨みや甘みを引き立てます。ラウンド前後のスタミナアップにもおすすめです。

茨城産の人気SPF豚「^{ひめいどん}美明豚」

美明豚は、SPF (Specific Pathogen Free) 認定農場で育てた安全・安心なブランド豚です。肉質は柔らかくジューシーで旨味成分が豊富、脂は甘く口溶けがよいのが特徴です。

*Chicken and Egg Rice Bowl with Ohukiji Chicken*

奥久慈軍鶏の親子丼

小鉢 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,200

バックのお客様は +¥500

985 kcal

しっかりと弾力と旨みをもつ奥久慈軍鶏のもも肉と、コク豊かな奥久慈卵を贅沢に約3個使用した、食べ応えのある親子丼。とろりとしたなめらかな口当たりが後を引き、全体に広がる軍鶏の濃厚な出汁が味に深みと余韻をもたらします。

一流料理人が愛する「^{おくじらん}奥久慈卵」

昔ながらの“庭先でのびのび育った鶏の卵”をイメージして作られた、ブランド卵。濃厚な旨みとコクが特徴で、三ツ星レストランやスイーツの名店などのトップシェフにも選ばれています。



Matsutake Duxelles & Scallop Pasta

松茸とホタテの デュクセルソースパスタ

サラダ | スープ 付き

¥2,000

バックのお客様は +¥300

1,073 kcal

きのこにエシャロットやハーブを合わせ、バターでじっくりとソテーして仕上げたデュクセルソース。その奥深い味わいに、秋の味覚の王様・松茸と旨み豊かなホタテを合わせたパスタです。素材の香りと旨みが織りなす、この時季ならではの贅沢な味をご堪能ください。



Shizuka Hills Japanese Set Meal

静和食膳

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,000

バックのお客様は +¥300

933 kcal

ほどよく脂がのったサバの塩焼きに、メバチマグロの刺身、出汁でのぼした大和芋のとろろを添えた、バランスの良い和食膳。つややかに炊き上げた茨城県産の新米を、さまざまな秋の味覚とともにゆっくりとお楽しみください。



Soba Noodles with Tempura

大海老天ざる蕎麦

¥1,900

バックのお客様は +¥200

1,032 kcal

甘くブ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がいただけます。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。



Wagyu Minced Meat Cutlet

和牛入りメンチカツ

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥1,800

バックのお客様は +¥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。



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

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。



Tantan Noodles

担々麺

¥1,700

1,091 kcal

鶏ガラと豚骨で取ったスープに、練りごまやラー油を合わせた四川風のピリ辛スープが、細めのストレート麺によく絡みます。甜麺醤でこっくりと味付けした肉味噌の濃厚な旨みと、ごまの香りと辛みが調和する、最後の一滴まで飲み干したくなる一杯です。



Chinese Noodles with Roasted Pork

自家製チャーシュー麺

¥1,600

923 kcal

柔らかな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。

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

そば 524 kcal

うどん 520 kcal