



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 昼食付き料金との差額 +¥1,800

(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。



Tuna & Whitebait Rice Bowl

## 鮪しらす丼

茨城県大洗産しらす使用

香の物 | 味噌汁付き

¥2,300 昼食付き料金との差額 +¥500

近海物のメバチ鮪と、しらす漁が盛んな大洗産の釜揚げしらすを盛り合わせた丼。茨城県産のコシヒカリが、鮪の旨みとしらすのやさしい塩けを引き立て、シンプルながら満足感のある一品です。

### ふっくらやわらか。大洗産「釜揚げしらす」

カタクチイワシやマイワシの稚魚・しらすは、黒潮に乗って茨城県沿岸にやってくる、県を代表する魚介類のひとつです。釜揚げにすると、ふっくらやわらかい食感になり、やさしい甘みが際立ちます。



Seafood Ankake Fried Noodles

## 海鮮あんかけ焼きそば

スープ | デザート付き

¥2,400 昼食付き料金との差額 +¥600

(1,192 kcal)

ふりぶりのエビ、歯ざわりのいい柔らかなイカ、旨みたっぷりのホタテと、季節の野菜を上湯のあんでまとめ、パリパリ・モチモチの焼きそばにたっぷりとかけました。あんに含まれたオイスター味のコクが、具材の持ち味を引き立てます。



Fried Oyster Set Meal

## 広島県産カキフライ膳

ご飯 | 香の物 | 味噌汁付き

¥2,200 昼食付き料金との差額 +¥400

小ぶりながら風味は濃厚でクリーミー。カキ好きの方にぜひ食べていただきたい、広島県産のカキフライ。サクサクの衣をかじると、口いっぱいに「海のミルク」の風味が広がります。自家製のタルタルソースや中濃ソースでお召し上がりください。



Serrano Ham Pasta, Cacio e Pepe Style  
カチョエペペ風 生ハムのパスタ

サラダ | スープ付き

¥2,100 昼食付き料金との差額 +¥300

985 kcal

ローマ名物のカチョエペペを、より食べやすく仕立てた静ヒルズ自慢の一品です。濃厚な旨みのグラナ・パダーノと香り高い黒胡椒のシンプルな味わいに、生クリームでまろやかさをプラスしました。トッピングのハモン・セラーノが味に奥行きを与えます。



Beef Curry  
ビーフカレー

ヨーグルト | サラダ付き

¥1,800

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、ふくらツヤツヤのご飯によく合います。



Ginger Grilled Pork  
美明豚生姜焼き

ご飯 | 香の物 | 味噌汁付き

¥2,000 昼食付き料金との差額 +¥200

1,097 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、キレイのいい味わいです。



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  
大海老天ぶら蕎麦(冷/温)

¥2,000 昼食付き料金との差額 +¥200

978 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。



Tantan Noodles  
胡麻香る担々麺

¥1,700

953 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ビリ辛スープが、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。



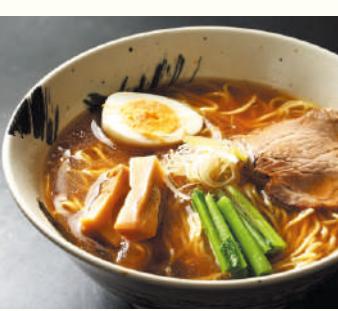
Tsukuba Chicken Soy Milk Hot Pot  
つくば鶏豆乳鍋

ご飯 | 小鉢 | 香の物 | 味噌汁付き

¥1,900 昼食付き料金との差額 +¥100

1,032 kcal

やわらかくジューシーな肉質で知られる茨城県のブランド鶏「つくば鶏」のもも肉に、県産を中心とした冬野菜、水のきれいな奥久慈の生湯葉。茨城のおいしいものを豆乳ベースのまろやかなスープでお楽しみください。体の芯まで温まる、冬にうれしい一品です。



Chinese Noodles  
醤油ラーメン

¥1,300

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。