

# 特選コース

18,000円~

(税込価格19,800円~)

## 前菜2~3品

---

一例

寒ブリのカルパッチョ ポン酢ヴィネグレット  
常陸牛サーロインの握り寿司／蝦夷鮑と国産ムール貝のカクテル  
三重県産松阪牛サーロインの握り寿司  
北寄貝の刺身 秋刀魚のなめろう  
太子産豆腐 サーモン 鰯 甘海老 帆立

## 鉄板焼き3~4品

---

一例

北海道産帆立 蜂蜜味噌焼き／カナダ産オマール海老  
近海産甘鯛の松笠焼き／茨城県産常陸牛イチボ  
ズワイガニ 自家製ポン酢  
茨城県産常陸牛フィレ シャトーブリアン

## デザート1~2品

---

一例

季節のフルーツ／自家製ジェラート  
生チーズケーキ／季節のムース

## 全7~8品

厳選した旬の高級食材をふんだんに使用したおまかせコース  
3日前までのご予約のみ

# 常陸牛のコース

16,000円

(税込価格17,600円)

本日の一品

---

常陸牛の握り寿司

---

カナダ産オマール海老

---

旬の焼き野菜 常陸牛のコンソメ

---

茨城県産常陸牛フィレ

---

※同価格で常陸牛サーロインに変更可能

常陸牛ガーリックライス 赤出汁 香の物

---

本日のフルーツ 自家製ジェラート

---

※ 仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

# SHIKISAIコース

13,000円

(税込価格14,300円)

本日の一品

---

常陸牛の握り寿司

---

カナダ産オマール海老

---

旬の焼き野菜

---

茨城県産常陸牛サーロイン

---

※常陸牛フィレに変更+1,500円 (税込価格1,650円)

ガーリックライス 赤出汁 香の物

---

本日のフルーツ 自家製ジェラート

---

※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

# 季節のコース

11,000円

(税込価格12,100円)

本日の一品

---

常陸牛の握り寿司

---

季節の鮮魚

---

旬の焼き野菜

---

しきさい厳選牛フィレ

---

※常陸牛サーロインに変更+1,000円 (税込価格1,100円)

※常陸牛フィレに変更+2,500円 (税込価格2,750円)

ガーリックライス 赤出汁 香の物

---

自家製ジェラート

---

※ 仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

# 彩りコース

8,000円

(税込価格8,800円)

本日の一品

---

常陸牛の握り寿司

---

旬の焼き野菜

---

しきさい厳選牛サーロイン

---

※しきさい厳選牛フィレに変更+1,000円 (税込価格1,100円)

※常陸牛サーロインに変更+2,000円 (税込価格2,200円)

※常陸牛フィレに変更+3,500円 (税込価格3,850円)

茨城県産コシヒカリ 赤出汁 香の物

---

自家製ジェラート

---

※ 仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。