

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

※ サービス料は別途頂戴いたします。

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

※ 仕入れの状況のよりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※ サービス料は別途頂戴いたします。

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

※ 仕入れの状況のよりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※ サービス料は別途頂戴いたします。

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

※ 仕入れの状況のよりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※ サービス料は別途頂戴いたします。

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

※ 仕入れの状況のよりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※ サービス料は別途頂戴いたします。