

極・SHIKISAI・茨城コース

23,000円

(税込価格25,300円)

茨城県産常陸牛サーロインの握り寿司

茨城県産雨情の里牛ローストビーフのサラダ
梅のヴィネグレット

特選国産牛 タン元 ハラミ
檸檬塩 自家製和風だれ

茨城県産美都牛サーロイン
トリュフ塩 自家製ポン酢

茨城県産常陸牛ヒレカツ

SHIKISAIご飯

自家製ジェラートと旬のフルーツ

- ※ 3日前までのご予約制とさせていただきます。
- ※ ご予約は2名様から承ります。
- ※ 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。
- ※ サービス料は別途頂戴いたします。

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
三重県産松坂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
大子産豆腐 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日前までのご予約制とさせていただきます。

※サービス料は別途頂戴いたします。

彩コース

12,000円

(税込価格13,200円)

旬の食材を使った前菜

茨城県産常陸牛の握り寿司

カナダ産オマール海老のグラチネ

本日の焼き野菜

茨城県産常陸牛フィレ

※同価格で常陸牛サーロイン・ランプに変更可能

すき焼きごはん 赤出汁 香の物

本日のフルーツと自家製ジェラート

※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。

※サービス料は別途頂戴いたします。

季コース

9,000円

(税込価格9,900円)

旬の食材を使った前菜

茨城県産常陸牛の握り寿司

本日の魚介

本日の焼き野菜

茨城県産常陸牛サーロイン

※同価格で常陸牛ランプに変更可能
※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

※すき焼きごはんに変更+1,500円(税込価格1,650円)

本日のフルーツと自家製ジェラート

※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。

※サービス料は別途頂戴いたします。

色コース

6,000円

(税込価格 6,600円)

旬の食材を使った前菜

茨城県産常陸牛の握り寿司

本日の焼き野菜

茨城県産常陸牛ランプ

※常陸牛サーロインに変更+1,500円(税込価格1,650円)

※常陸牛フィレに変更+3,000円(税込価格3,300円)

ガーリックライス 赤出汁 香の物

※すき焼きごはんに変更+1,500円(税込価格1,650円)

本日のフルーツと自家製ジェラート

※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。

※サービス料は別途頂戴いたします。