

夕食のご案内

料理例



夕食 翠松プラン

8,000 円 (税込・配膳料込 9,680 円)

茨城の銘柄牛"常陸牛"や"奥久慈湯葉"など素材特選を味わうプラン

前菜盛	季節の前菜
刺身	旬の刺身 五点盛
煮物	奥久慈湯葉の旨煮と野菜炊き合わせ
台の物	常陸牛ロース石焼き
食事	海鮮バラちらし寿司、汁物、漬物
デザート	季節のフルーツとアイス

料理例



夕食 伊吹プラン

4,500 円 (税込・配膳料込 5,445 円)

茨城の銘柄豚"ローズポーク"の部位食べ比べが楽しめるプラン

前菜盛	季節の前菜
刺身	旬の刺身 四点盛
焼物	マトウ鯛の素焼き
煮物	焼き湯葉豆腐と野菜炊き合わせ
洋皿	つくば鶏香草パン粉焼きグリーンソース
揚げ物	常磐沖日光唐揚げ
鍋物	ローズポークしゃぶしゃぶ二種(ロース・バラ)
食事	鹿島蛸と枝豆の炊き込み御飯
デザート	季節のデザート

料理例



いばらきを食べようプラン

10,000 円 (税込・配膳料込 12,100 円)

"いばらき"素材にこだわった食材で"いばらき"を満たすプラン

前菜盛	季節の前菜
刺身	那珂湊産ヤリイカ、鹿島蛸、旬の刺身
中華	常陸の輝き麻辣とつくば鶏豆鼓
鍋物	常陸牛サーロインしゃぶしゃぶ
食事	久慈浜産生しらす飯 鹿島灘産蛤のお吸い物
デザート	奥久慈卵のパバロアと季節のフルーツ

料理例



夕食 岬プラン

6,500 円 (税込・配膳料込 7,865 円)

茨城の銘柄牛"常陸牛"しゃぶしゃぶと地場の煮魚を味わうプラン

前菜盛	季節の前菜
刺身	旬の刺身 五点盛
焼物	奥久慈湯葉の柚子胡椒焼き
煮物	常磐沖ムキ鰯煮付と野菜炊き合せ
揚げ物	常磐沖日光唐揚げ
鍋物	常陸牛しゃぶしゃぶ
食事	鹿島蛸と枝豆の炊き込み御飯
デザート	季節のデザート

※お料理内容は時季により変更となる場合がございますのでお問合せくださいませ。R 8.7.3～

宴会料理のご案内

※いずれか1つのプランをお選びくださいませ

料理例



宴会 ^{すいしょう} 翠松プラン

8,000 円 (税込・配膳料込 9,680 円)

茨城の銘柄牛“常陸牛”や“奥久慈湯葉”など素材特選を味わうプラン

前菜盛	季節の前菜
刺身	旬の刺身 五点盛
煮物	奥久慈湯葉の旨煮と野菜炊き合わせ
台の物	常陸牛ロース石焼き
食事	海鮮バラちらし寿司、汁物、漬物
デザート	季節のフルーツとアイス

料理例



宴会 ^{いぶき} 伊吹プラン

4,500 円 (税込・配膳料込 5,445 円)

茨城の銘柄豚“ローズボーク”の部位食べ比べが楽しめるプラン

前菜盛	季節の前菜
刺身	旬の刺身 四点盛
焼物	マトウ鯛の素焼き
煮物	焼き湯葉豆腐と野菜炊き合わせ
洋皿	つくば鶏香草パン粉焼きグリーンソース
蒸物	奥久慈卵茶碗蒸し
鍋物	ローズボークしゃぶしゃぶ二種(ロース・バラ)
食事	冷やし胡麻ダレうどん
デザート	季節のデザート

料理例



いばらきを食べようプラン

10,000 円 (税込・配膳料込 12,100 円)

“いばらき”素材にこだわった“いばらき”を満喫するプラン

前菜盛	季節の前菜
刺身	那珂湊産ヤリイカ、鹿島蛸、旬の刺身
中華	常陸の輝き麻辣とつくば鶏豆鼓
鍋物	常陸牛サーロインしゃぶしゃぶ
食事	久慈浜産生しらす飯 鹿島灘産蛤のお吸い物
デザート	奥久慈卵のパバロアと季節のフルーツ

料理例



宴会 ^{みさき} 岬プラン

6,500 円 (税込・配膳料込 7,865 円)

茨城の銘柄牛“常陸牛”しゃぶしゃぶと旬の海鮮を味わうプラン

前菜盛	季節の前菜
刺身	旬の刺身 五点盛
焼物	銀カレイ檸檬焼き
煮物	焼き茄子真丈胡麻餡かけ
洋皿	大海老のワイン蒸しアメリカンソース
蒸物	奥久慈卵茶碗蒸し
鍋物	常陸牛しゃぶしゃぶ
食事	冷やし胡麻ダレうどん
デザート	季節のデザート

※お料理内容は時季により変更となる場合がございますのでお問合せくださいませ。R 8.7.3～