

料理長
おすすめ



新

敢えて銘柄に拘らず
日々より良い和牛を厳選しております。
和牛をこよなく愛する方々に
食して頂きたい逸品です。

和牛カルビ温麺と 和牛カルビ丼

サラダ・杏仁豆腐

食事付プラス 1,280円

麺大盛り
プラス 330円

幻のブランド豚『岩中豚』を
独自の低温調理で旨味を閉じ込めると共に
柔らかく仕上げました。
香り華やかなポルチーニのソースは
秋の訪れを感じさせてくれます。

岩中豚のロースト ～ポルチーニソース～

エビピラフ・野菜のピクルス
サラダ・本日のスープ・本日のデザート

食事付プラス 770円



新

新



オーガニックの飼料そして運動のできる
環境の良い場所で育ったつくば鶏は
肉の旨味が強く程よい食感が特徴です。
特製のたれはつくば鶏の旨味を
さらに引き出す為に
試行錯誤の末に完成致しました。

つくば鶏の 照り焼き重

季節の小鉢・香の物・お吸い物・黒七味

食事付プラス 660円

ご飯の大盛り プラス 160円

ご飯のお代わり プラス 330円

ミニサラダ プラス 280円

厳選した和牛を主役に脇を添えるのは
うたといくららの贅沢を極めたひつまぶしです。

和牛

ひつまぶし御膳

和牛・うたと・いくららの饗宴

一杯目はそのまま、
二杯目は薬味を添えて、
三杯目は特性のだしをかけ、
薬味を添えてお召し上がり下さい。

限定
10食



食事付プラス 2,530円(税込)

文章・画像等の内容の無断転載及び複製等の行為はご遠慮ください