

かまど飯・酒肴

# 米寿

Beiju

## 宴会コース



ちゃんこ鍋・みつせ鶏レモン鍋・美明豚変わりしゃぶ・貝風呂

## 選べる鍋コース

【各】¥3,800(税別)

- ・先付2種・美明豚と7種野菜のホットサラダ・お造り4点盛り
- ・①ちゃんこ鍋 又は ②みつせ鶏レモン鍋 又は ③美明豚変わりしゃぶ 又は ④貝風呂
- ※①～④を1グループ1つお選び下さい
- ・牡蠣フライ・伴助一夜干し
- ・(A)銀シャリ釜炊きとご飯のお供 又は (B)雑炊セット ※③のみ蕎麦
- ※(A) 又は (B)を1グループ1つお選び下さい
- ・お新香盛り合わせ

常陸牛・美明豚・鶏の南蛮焼き 備長炭焼き

## 備長炭炙り焼きコース

¥4,300(税別)

- ・先付2種・美明豚と7種野菜のホットサラダ・お造り4点盛り
- ・備長炭炙り焼き(常陸牛・美明豚・鶏の南蛮焼き)
- ・牡蠣フライ・伴助一夜干し
- ・(A)銀シャリ釜炊きとご飯のお供 又は (B)炊込みごはん(①美明豚と梅の実ひじき 又は ②シラスと梅の実ひじき)
- ※(A) 又は (B)を1グループ1つお選び下さい
- ・お新香盛り合わせ

美明豚変わりしゃぶと常陸牛備長炭焼き

## 米寿コース

¥4,800(税別)

- ・先付5種・美明豚と7種野菜のホットサラダ・お造り4点盛り
- ・美明豚変わりしゃぶ・備長炭炙り焼き(常陸牛)
- ・牡蠣フライ・伴助一夜干し
- ・(A)銀シャリ釜炊きとご飯のお供 又は (B)鯛の炊込みごはん
- ・(C)炊込みごはん(①美明豚と梅の実ひじき 又は ②シラスと梅の実ひじき) 又は
- ・(D)海のフォアグラの炊込みごはん(鮫鱈の肝使用) ※(A)～(D)を1グループ1つお選び下さい
- ・お新香盛り合わせ

## 鮑踊り焼き・常陸牛炙り 伴助キンキコース

¥7,000(税別)

- ・先付7種・美明豚と7種野菜のホットサラダ・お造り3点盛り(個人盛り)
- ・鮑踊り焼き・備長炭炙り焼き(常陸牛・美明豚)・伴助キンキ一夜干し
- ・(A)銀シャリ釜炊きとご飯のお供 又は (B)鯛の炊込みごはん
- ・(C)炊込みごはん(①美明豚と梅の実ひじき 又は ②シラスと梅の実ひじき) 又は
- ・(D)海のフォアグラの炊込みごはん(鮫鱈の肝使用) ※(A)～(D)を1グループ1つお選び下さい
- ・お新香盛り合わせ

【ご利用期間】

2018.2/1(木)～2018.2/28(水)

### 飲み放題もございます

90分 お一人様	¥1,800 (税別)	120分 お一人様	¥2,200 (税別)
-------------	----------------	--------------	----------------

生ビール/日本酒/焼酎/酎ハイ/カクテル  
ワイン/ハイボール/梅酒/ソフトドリンク  
※グループ全員でのご注文となります



かまど飯・酒肴

# 米寿

Beiju

【ご予約・お問合せ】

## ☎029-219-7436



茨城県ひたちなか市勝田中央1-3(テラスイン勝田1F)

営業時間:【昼】11:00～14:00/【夜】17:30～23:00(L.O 22:30)定休日:日曜日

※満腹満足!ランチやっています!ぜひご賞味ください。



コース料理  
個室宴会の  
ご予約承ります

落ち着いた雰囲気の  
大小個室

収容人数  
4名様～30名様