

9月～11月の米寿宴会メニュー

ご利用期間 2019年9月2日(月)～2019年11月16日(土)

A : 備長炭炙りコース B : 鮮魚コース ※A又はBをお選び下さい	県産豚スペアリブカレー風味 コース	タコと鮮魚の 石焼きオイル鍋コース	米寿コース (ホイル包み焼き・ 変わりしゃぶ・常陸牛炙り)	伴助キンキ・ 雲丹ご飯コース	料理長特選コース ※個人盛り
¥ 3,800(税別)	¥ 4,300(税別)	¥ 4,300(税別)	¥ 4,800(税別)	¥ 5,500(税別)	¥ 7,000(税別)
先付け2種	先付け2種	先付け2種	先付け2種	先付け5種	先付け
炙りきのこと4種豆のサラダ	炙りきのこと4種豆のサラダ	炙りきのこと4種豆のサラダ	炙りきのこと4種豆のサラダ	炙りきのこと4種豆のサラダ	前菜5種盛り
お造り6点盛り	お造り6点盛り	お造り6点盛り	お造り6点盛り	お造り6点盛り	松茸土瓶蒸し
A:美明豚・イベリコ豚・梅しその せふわふわつくね串	県産豚スペアリブカレー風味	蛸と鮮魚の石焼きオイル鍋	秋鮭ベーコンときのこの ホイル包み焼き	タコと鮮魚の石焼きオイル鍋	お造り3点盛り
A:秋鮭竜田きのご飯かけ	つくば鶏岩塩焼き	海老チリソース炒め	美明豚変わりしゃぶ	美明豚ロース備長炭炙り	秋鱈幽庵備長炭焼き
B:秋鮭ベーコンときのこの ホイル包み焼き	梅しそのせふわふわつくね串	鶏とナッツの五香粉炒め	常陸牛備長炭炙り	つくば鶏備長炭炙り	カマスの棒寿し
B:鶏とナッツの五香粉炒め	秋鮭竜田きのご飯かけ	鶏とナッツの五香粉炒め	伴助一夜干し	鶏とナッツの五香粉炒め	常陸牛備長炭炙り
伴助一夜干し	伴助一夜干し	伴助一夜干し	伴助一夜干し	伴助キンキー一夜干し	① 銀シャリ釜炊きとご飯のお供 ② 松茸ご飯イクラのせ ③ 鮭のはらこ飯風炊込みご飯
銀シャリ釜炊きと ご飯のお供	① 銀シャリ釜炊きとご飯のお供 ② イワシの炊込み御飯 ③ 美明豚ときのこの炊込みご飯	① 銀シャリ釜炊きとご飯のお供 ② イワシの炊込み御飯 ③ 美明豚ときのこの炊込みご飯	① 銀シャリ釜炊きとご飯のお供 ② イワシの炊込み御飯 ③ 美明豚ときのこの炊込みご飯	伴助キンキー一夜干し	① 銀シャリ釜炊きとご飯のお供 ② 松茸ご飯イクラのせ ③ 鮭のはらこ飯風炊込みご飯
お新香盛り	①②③から1グループ 1つお選びください。	①②③から1グループ 1つお選びください。	①②③から1グループ 1つお選びください。	釜炊き雲丹ご飯	①②③から1グループ 1つお選びください。
	お新香盛り	お新香盛り	お新香盛り	お新香盛り	大和しみ汁 お新香盛り

飲み放題ございます

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

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/ノンアルコールビール
ノンアルコールカクテル/ソフトドリンク