

とりあえず (即葉)

茶豆

三八〇

茨城県笠間市佐白山のざる豆腐

三八〇

アボカド「のり」のつけ

四八〇

アボカドヤムチ

さいとうさん家の漬物使用

四八〇

さいとうさん家の漬物盛り合わせ

六八〇

ユツケ風マダロのハイカラ造り

九八〇

スイヒシ

五八〇

本日の鮮魚

おすすめメニューをど覧ください

お造り三点盛り

九八〇

お造り五点盛り

一八〇〇

さらダ

朱寿持製 納豆さらダ

六八〇

パリパリごぼうと佐白山の豆腐さらダ

七八〇

ローストチキンとナッツのさらダ

八八〇

半熟たまごのポテトさらダエビせん添え

五〇〇

カリカリじゃこ柚子シーザーさらダ

七八〇

海鮮さらダ

九八〇

炊わの

吾物ごちつと肉じゃが

八八〇



# 常陸牛

A5ランク常陸牛すき焼き (一人前) 1500

A5ランク常陸牛備長炭炙り 1800

常陸牛入りササササメンチカツ 750

# 美明豚



香物美明豚変わりしゃぶしゃぶ 2400

みそば 500

美明豚備長炭炙り 680

美明豚コース備長炭炙り 900



# つくば鶏

つくば鶏の水炊き (一人前) 1500

つくば鶏の岩塩備長炭炙り 1280

つくば鶏のガーリックバター焼き 1280

# 原始焼き

越田商店幻のサバ1尾平し 半身 780

小名浜伴助サバ1尾平し 半身 680

小名浜伴助ホツケ1尾平し 半身 1300

小名浜伴助メンチ1尾平し 一尾 880

市場から仕入れた鮮魚を原始焼きに致します。おすすすめメニューをご覧くださいませ。

# 炭火焼

イベリコ豚の炭火焼 一尾 3800

トロ牛タン炭火焼 一尾 680

塩麴鶏の炭火焼 一尾 880

680



揚げものの

定番塩麹鶏の唐揚げ

六八〇

生鱈フライ

七〇〇

タコの唐揚げ

六〇〇

佐白山の揚げ出し豆腐

四三〇

三種のチーズフライ

五八〇

(スモーク・カマンベール・チーズ)

ゴボウスライス

四〇〇

本場鹿児島さつま屋のさつま揚げ三種盛り

六八〇



焼きものの

子持ちししやむ

六五〇

メヒカリの一夜平し

六八〇



ごはんものの

名物 銀シャリ釜炊き

一合 五八〇

二週間毎にお米マイスターがプロデュースしています。

二合 九八〇

季節の炊込むご飯 別メニューご覧下さい。

おにぎり各種

(梅・鮭・明太子・ちりめん・昆布)

二〇〇

お茶漬け

(梅・鮭・明太子)

四五〇

ひたちなか市 横須賀養鶏 鶏

TKG (卵かけ御飯)

三五〇

ひたちなか市 横須賀養鶏 鶏

究極のTKG (卵かけ御飯)

四〇〇

ご飯セツト (御飯一膳・味噌汁・漬物)

三五〇

料理長特製

鯛茶漬け

六三〇

漁師風海鮮茶漬け

五八〇

鶏雑炊

五〇〇

# ごはんのお供

紀州梅干し 二〇〇 納豆 二〇〇

おれんじむす子 一〇〇 かねふく 明太子 二五〇

ちりめんじゃこ 二〇〇 本日のばくだん 五〇〇

太宰府えとやの梅の实ひじき 二〇〇

大宰府えとやの梅の实ひじき納豆 三五〇

北信州酢重の醤油豆とろろ 四五〇

# 汁わの

味噌汁 一〇〇

茨城町酒造産やまとしじみの味噌汁 二五〇

# とりあえずコース

当日ご注文できるコース料理です。

四名様より お一人様 二五〇〇

・小鉢二種

・おまかせサラダ

・お造り盛り合わせ

・美明豚備長炭炙り

・塩麴鶏の唐揚げ

・伴助サバを一皮平し

・お漬物盛り合わせ

# 甘味

バナラアイスクリーム 一八〇

ガトーショコラ 三二〇

白むせんざい バナラアイス添え 四二〇

おすすめメニューに本日の甘味がございます。