

かまど飯・酒肴

## 備長炭炙りコース

¥3,800(税別)

- ・先付2種 ・シャキシャキ春野菜の肉味噌サラダ ・お造り6点盛り
- ・塩麴鶏炙りと、美明豚炙り ・常陸牛と春キャベツの一口メンチ
- ・アサリ酒蒸し ・銀シャリ釜炊きとご飯のお供 ・お新香盛り



## 備長炭炙りと鯛茶漬けコース

¥4,300(税別)

- ・先付2種 ・シャキシャキ春野菜の肉味噌サラダ ・お造り6点盛り
- ・つくば鶏備長炭炙りと、イペリコ豚炙り
- ・常陸牛と春キャベツの一口メンチ
- ・伴助サバー夜干し ・銀シャリ釜炊き
- ・ご飯のお供又は鯛茶漬け ・お新香盛り



## 桜鯛と春野菜の鍋しゃぶ・常陸牛一口メンチコース

¥4,300(税別)

- ・先付2種 ・シャキシャキ春野菜の肉味噌サラダ ・お造り6点盛り
- ・桜鯛と春野菜の鍋しゃぶ
- ・常陸牛と春キャベツの一口メンチ
- ・サワラ竜田 菜の花あんかけ ・銀シャリ釜炊きご飯のお供又は雑炊セット
- ・お新香盛り



## 美明豚変わりしゃぶ・常陸牛炙りコース

¥4,300(税別)

- ・先付2種 ・シャキシャキ春野菜の肉味噌サラダ ・お造り6点盛り
- ・美明豚変わりしゃぶ ・A5常陸牛炙り
- ・サワラ竜田 菜の花あんかけ ・銀シャリ釜炊きご飯のお供又は雑炊セット
- ・お新香盛り



## 春の贅沢コース 金目鯛・春野菜の鍋しゃぶと土鍋炊き鯛めしコース

¥5,500(税別)

- ・先付5種 ・シャキシャキ春野菜の肉味噌サラダ ・お造り6点盛り
- ・金目鯛と春野菜の鍋しゃぶ ・A5常陸牛炙り
- ・季節の天麩羅 ・銀シャリ釜炊きご飯のお供又は雑炊セット ・お新香盛り



## 春の贅沢コース 伴助キンキーを平しと土鍋炊きコース

¥5,500(税別)

- ・先付5種 ・シャキシャキ春野菜の肉味噌サラダ ・お造り6点盛り
- ・常陸牛と春キャベツの一口メンチ ・あさり酒蒸し
- ・伴助キンキー夜干し ・釜炊き雲丹ご飯又はトリュフご飯 ・お新香盛り



# 宴会コース Beiju

【ご利用期間】

2020.3/2(月)~4/30(木)

### 飲み放題ございます

プラス300円(税別)で常陸野ネストビールも飲み放題にできます。ご予約の際お伝え下さいませ。

90分 スタンダード

お一人様 ¥1,800(税別)

120分 プレミアム

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

※グループ全員でのご注文となります

【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!ランチやってます!ぜひご賞味ください。

# 米寿 Beiju

かまど飯・酒肴



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