

備長炭炙りコース ¥3,800 (税別)

- ・先付2種 ・炙り鶏とナッツのパワーサラダ ・お造り3点盛り合わせ
- ・鰹の薫焼き ・**備長炭炙り(塩麹鶏・美明豚・イペリコ豚)**
- ・揚げ物2種(塩麹鶏唐揚げ・秋鮭フライ)
- ・銀シャリ釜炊きとご飯のお供 ・お新香盛り



備長炭焼きコース ¥4,300 (税別)

- ・先付2種 ・炙り鶏とナッツのパワーサラダ ・お造り3点盛り合わせ
- ・鰹の薫焼き ・**備長炭焼き(美明豚ロース・つくば鶏)**
- ・揚げ物2種(塩麹鶏唐揚げ・秋鮭フライ)
- ・銀シャリ釜炊きとご飯のお供又は本日の炊込み御飯 ・お新香盛り



米寿コース 美明豚きのこ鍋しゃぶ ¥4,800 (税別)

- ・先付3種 ・炙り鶏とナッツのパワーサラダ ・お造り3点盛り合わせ
- ・鰹の薫焼き ・**美明豚きのこ鍋しゃぶ** ・秋鮭五色鰯かけ
- ・銀シャリ釜炊きとご飯のお供又は鮎の炊込み御飯ひつまぶし風 ・お新香盛り



常陸牛炙り(A5ランク) 鰻柳川風コース ¥5,500 (税別)

- ・先付3種 ・炙り鶏とナッツのパワーサラダ ・お造り3点盛り合わせ
- ・鰹の薫焼き ・**常陸牛備長炭炙り(A5ランク)**・秋鮭五色鰯かけ
- ・**鰻柳川風** ・鮎炊込みご飯ひつまぶし風 ・お新香盛り



①雲丹ご飯(釜炊き)コース ②トリュフご飯(釜炊き)コース ¥5,800 (税別)

- ・先付3種 ・炙り鶏とナッツのパワーサラダ
- ・お造り3点盛り合わせ ・鰹の薫焼き ・**美明豚きのこ鍋しゃぶ**
- ・秋鮭五色鰯かけ ・**①雲丹ご飯(釜炊き)または②トリュフご飯(釜炊き)**
- ・お新香盛り



お客様とともに、安心な環境を。

- ※座席には、飛沫防止のためのパーテーション設置をしています。
- ※全スタッフ定期的に手洗い、消毒を実施しています。
- ※店内の空気は1時間ごとに入れ替わっています。
- ※定期的に備品を消毒



かまど飯・酒肴

米寿

宴会コース

Beiju

【ご利用期間】

2020.9/1(火)~11/14(土)

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。

※グループ全員でのご注文となります

90分 スタANDARD

お一人様 ¥1,800 (税別)

120分 プレミアム

お一人様 ¥2,200 (税別)

生ビール/地酒3種/本格焼酎/
カクテル/ワイン/ハイボール/梅酒/
ノンアルコール(ビール・カクテル)
ソフトドリンク

プレミアムプランには
プレミアム果実酒付き

【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)

<https://www.terrace-inn.com/restaurant>

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。



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~18名様