

# 【茨城地産地消】米寿宴会コース【県産食材食べ尽くしプラン】

ご利用期間 2020年11月16日(月)～2021年1月30日(土)まで

【個人盛り】 3,800円コース	【個人盛り】 4,800円コース	【個人盛り】 5,800円コース	【個人盛り】 8,000円コース
<p><b>選べる鍋コース</b>                      さしろ山のとろける湯豆腐鍋                      特製よせ鍋                      鶏白湯鍋</p>	<p><b>常磐沖鮓と美明豚の きのこ鍋しゃぶコース</b></p>	<p><b>常陸沖鮫鯨鍋 常陸牛備長炭炙り ズワイ蟹炊込みご飯コース</b></p>	<p><b>常陸牛すき焼き 土鍋炊きリュフご飯コース</b></p>
3,800円(税別)	4,800円(税別)	5,800円(税別)	8,000円(税別)
<p>先付3種                      美明豚とおれんじ玉子のサラダ                      市場直送鮮魚3点盛り合わせ                      さしろ山のとろける湯豆腐鍋                      特製よせ鍋                      鶏白湯鍋                      備長炭炙り                      美明豚・イペリコ豚                      揚げ物                      常陸秋蕎麦の蕎麦搔                      揚げ出し仕立て                      銀シャリ釜炊きと                      ご飯のお供                      お新香盛り</p>	<p>先付3種                      美明豚とおれんじ玉子のサラダ                      市場直送鮮魚3点盛り合わせ                      常磐沖鮓と美明豚の きのこ鍋しゃぶ                      備長炭炙り                      美明豚・イペリコ豚                      揚げ物                      常陸秋蕎麦の蕎麦搔                      揚げ出し仕立て                      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</p>	<p>先付3種                      美明豚とおれんじ玉子のサラダ                      市場直送鮮魚3点盛り合わせ                      鮫鯨鍋                      常陸牛備長炭炙り                      揚げ物                      常陸秋蕎麦の蕎麦搔                      揚げ出し仕立て                      釜炊きズワイ蟹炊込みご飯                      お新香盛り</p>	<p>先付(鱈白子ポン酢)                      前菜9種盛り合わせ                      市場直送鮮魚3点盛り合わせ                      常陸牛すき焼き                      揚げ物                      鮫鯨唐揚げ                      常陸秋蕎麦の蕎麦搔                      揚げ出し仕立て                      釜炊きリュフご飯                      渡り蟹味噌汁                      お新香盛り                      水菓子</p>
飲み放題ございます	スタンダードプラン プレミアムプラン	90分 お一人様 ¥1,800(税別) 120分 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