

かまど飯・酒肴

米寿  
Beiju

春の宴  
会  
コース

2024年

3月1日(金)~  
4月30日(火)

美明豚備長炭炙り・  
銀シャリ土鍋炊きコース

4,400円(税込)

お料理のみ料金(ドリンク別)

- 先付3種
- 蒸し鶏と新じゃがの春野菜サラダ
- 市場直送鮮魚5点盛り
- 美明豚備長炭炙り
- 伴助サバ一夜干し
- 鶏桜葉包みフライ・塩麹鶏の唐揚げ
- 銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供付き)
- 味噌汁・お新香

美明豚変わりしゃぶ・初鯉藁焼き・  
土鍋炊き浅利炊込みご飯コース

5,500円(税込)

お料理のみ料金(ドリンク別)

- 先付3種
- 蒸し鶏と新じゃがの春野菜サラダ
- 市場直送鮮魚5点盛り
- 美明豚変わりしゃぶ
- 初鯉藁焼き
- 鶏桜葉包みフライ・塩麹鶏の唐揚げ
- 土鍋炊き 浅利炊込みご飯
- 味噌汁・お新香

美明豚変わりしゃぶ・初鯉藁焼き・  
土鍋炊き浅利炊込みご飯コース

6,600円(税込)

お料理のみ料金(ドリンク別)

- 先付5種
- 炙りサーモンと新じゃがの春野菜サラダ
- 市場直送鮮魚5点盛り
- 美明豚変わりしゃぶ
- 初鯉藁焼き
- 特製アジフライ・塩麹鶏の唐揚げ
- 土鍋炊き 浅利炊込みご飯
- 味噌汁・お新香

常陸牛備長炭炙り・初鯉藁焼き・  
天然真鯛の炊込みご飯コース

7,700円(税込)

お料理のみ料金(ドリンク別)

- 先付5種
- 炙りサーモンと新じゃがの春野菜サラダ
- 市場直送鮮魚5点盛り
- 常陸牛備長炭炙り
- 初鯉藁焼き
- かき揚げ・山菜天婦羅
- 土鍋炊き 天然真鯛の炊込みご飯 ひつまぶし風
- お新香

鮮魚の山菜鍋しゃぶ・初鯉藁焼き・  
天然真鯛の炊込みご飯コース

8,800円(税込)

お料理のみ料金(ドリンク別)

- 先付5種
- 炙りサーモンと新じゃがの春野菜サラダ
- 市場直送鮮魚5点盛り
- 鮮魚の山菜鍋しゃぶ
- 初鯉藁焼き
- かき揚げ・山菜天婦羅
- 土鍋炊き 天然真鯛の炊込みご飯 ひつまぶし風
- お新香
- 水菓子

飲み放題【120分】お一人様 2,200円(税込)

※どちらのコースも終了30分前にラストドリンクをお伺いします。

生ビール、日本酒、焼酎、カクテル、ワイン、ハイボール、サワー、ノンアルコール(ビール、カクテル)、ソフトドリンク

飲み放題 プレミアムプラン【150分】お一人様 2,600円(税込) ※上記「飲み放題【120分】」に果実酒8種類が付きます。

かまど飯・酒肴

米寿  
Beiju

【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]17:30~22:00(L.O 21:30) 定休日:無休

※満腹満足!ランチやります!ぜひご賞味ください。

宴会コースは2日前までに要予約となります。



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  
2名様~20名様