

九月十月

かまど飯・酒肴

米寿

Beiju

宴会コース



【ご利用期間】

2025年9月13日(土)～

2025年10月31日(金)

飲み放題もございます

【スタンダードプラン】

【プレミアムプラン】

120分
お一人様 ¥2,200 税込

150分
お一人様 ¥2,600 税込

生ビール/日本酒/焼酎(芋・麦)/カクテル10種

ワイン/ハイボール/サワー9種

ノンアルコール(ビール・カクテル10種)/ソフトドリンク

【プレミアムプランには果実酒(8種類)が付きます】

美明豚ハース備長炭炙り
炭火焼き鶏ときのこの石焼きグラタン
銀シャリ土鍋炊きコース

¥4,800 (税込)

- ・先付3種
- ・サーモンと秋野菜のシュレッドチーズサラダ
- ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・美明豚ハース備長炭炙り
- ・炭火焼き鶏ときのこの石焼きグラタン
- ・秋鮭竜田きのご膳掛け
- ・銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供付き)
- ・味噌汁、お新香

美明豚鍋しゃぶ
炭火焼き鶏ときのこの石焼きグラタン
土鍋炊き秋刀魚炊き込みご飯コース

¥5,800 (税込)

- ・先付3種
- ・サーモンと秋野菜のシュレッドチーズサラダ
- ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・美明豚鍋しゃぶ
- ・炭火焼き鶏ときのこの石焼きグラタン
- ・秋鮭竜田きのご膳掛け
- ・土鍋炊き秋刀魚炊き込みご飯(茶漬け付き) 又は 銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供付き)
- ・お新香

つくば鶏・美明豚の備長炭炙り
炭火焼き鶏ときのこの石焼きグラタン
土鍋炊き松茸ご飯コース

¥7,800 (税込)

- ・先付5種
- ・サーモンと秋野菜のシュレッドチーズサラダ
- ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・つくば鶏・美明豚の備長炭炙り
- ・炭火焼き鶏ときのこの石焼きグラタン
- ・海老芋唐揚げ、海老羹揚げ
- ・土鍋炊き松茸ご飯
- ・味噌汁、お新香

※炊き込みご飯は銀シャリ土鍋炊きに変更可能です

A5ランク常陸牛備長炭炙り
炭火焼き鶏ときのこの石焼きグラタン
土鍋炊きトリュフご飯コース

¥8,800 (税込)

- ・先付5種
- ・サーモンと秋野菜のシュレッドチーズサラダ
- ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・A5ランク常陸牛備長炭炙り
- ・炭火焼き鶏ときのこの石焼きグラタン
- ・海老芋唐揚げ、才巻海老羹揚げ
- ・土鍋炊きトリュフご飯
- ・洞沼蜆味噌汁、お新香

※炊き込みご飯は銀シャリ土鍋炊きに変更可能です



【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] 17:30~22:00(LO 21:30) 定休日:無休

※宴会コースは2日前までに要予約となります。
仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。



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