

14周年記念

飲み放題付き コミコミコース

¥ 6,000 (税込)

- ・先付3種 ・フライドごぼうと蒸し鶏の冬野菜サラダ ・市場直送鮮魚4点盛り
- ・塩こうじ鶏備長炭炙り 酒粕トマトチーズ焼き ・伴助サバー一夜干し
- ・銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供付き) ・味噌汁 お新香

120分
飲み放題

二月

かまど飯・酒肴

宴会コース

米寿
Beiju

選べる発酵鍋コース

¥ 4,800 (税込)

- ・先付3種 ・フライドごぼうと蒸し鶏の冬野菜サラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・豚キムチチーズ鍋 or 塩こうじ鶏カレーチーズ鍋
- ・塩こうじ鶏備長炭炙り 酒粕トマトチーズ焼き ・鯖五色揚げ
- ・銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供付き) ・味噌汁 お新香

美明豚発酵鍋しゃぶコース

¥ 5,800 (税込)

- ・先付3種 ・フライドごぼうと蒸し鶏の冬野菜サラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・美明豚発酵鍋しゃぶ ・塩こうじ鶏備長炭炙り 酒粕トマトチーズ焼き ・鯖五色揚げ
- ・土鍋炊き伴助サバと南高梅の炊き込みご飯 or 銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供付き)
- ・味噌汁 お新香

鮮魚の発酵鍋しゃぶ 常陸牛備長炭炙りコース

¥ 7,800 (税込)

- ・先付5種 ・フライドごぼうと蒸し鶏の冬野菜サラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・天然鯛しゃぶ ・常陸牛備長炭炙り ・鮫鱈唐揚げ
- ・土鍋炊きスルメイカ炊き込みご飯(イカ肝ルイベ付き) or 銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供付き)
- ・味噌汁 お新香

常陸牛発酵鍋しゃぶ 土鍋炊きズワイ蟹炊き込みコース

¥ 8,800 (税込)

- ・先付5種 ・フライドごぼうと蒸し鶏の冬野菜サラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・常陸牛発酵鍋しゃぶ ・美明豚 筑波鶏備長炭炙り ・鮫鱈唐揚げ
- ・土鍋炊きズワイ蟹炊き込みご飯 ・お新香

【ご利用期間】

2026年2月1日(日)～

2026年2月28日(土)

飲み放題もございます

【スタンダードプラン】

120分
お一人様 ¥ 2,200 (税込)

【プレミアムプラン】

150分
お一人様 ¥ 2,600 (税込)

※30分前ラストオーダー

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

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] 11:00～14:30(LO 14:00)

[夜] 17:30～22:00(LO 21:30) 日曜日 17:30～21:00(LO 20:30)

定休日: 元日

※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。



詳細はコチラ



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～40名様