

14周年記念
飲み放題付きコミコミコース
¥ 6,000 (税込)

120分
飲み放題

- ・先付3種 ①フライドごぼうと蒸し鶏の冬野菜サラダ ②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 ③伴助サバ一夜干し
- ・銀シャリ土鍋焼き(ご飯のお供付き) ④味噌汁 お新香

選べる発酵鍋コース

¥ 4,800 (税込)

- ・先付3種 ①フライドごぼうと蒸し鶏の冬野菜サラダ ②市場直送鮮魚5点盛り
- ・豚キムチーズ鍋 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 ③鰯五色餡かけ
- ・銀シャリ土鍋焼き(ご飯のお供付き) ④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 ①フライドごぼうと蒸し鶏の冬野菜サラダ ②市場直送鮮魚5点盛り
- ・美明豚発酵鍋しゃぶ ③塩こうじ鶏備長炭炙り 酒粕トマトチーズ焼き ④鰯五色餡かけ
- ・土鍋焼き伴助サバと南高梅の焼き込みご飯 or 銀シャリ土鍋焼き(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 ①フライドごぼうと蒸し鶏の冬野菜サラダ ②市場直送鮮魚5点盛り
- ・天然しゃぶ ③常陸牛備長炭炙り ④鮫鰯唐揚げ
- ・土鍋焼きスルメイカ焼き込みご飯(イカ肝ルイベ付き) or 銀シャリ土鍋焼き(ご飯のお供付き)
- ・味噌汁 お新香

常陸牛発酵鍋しゃぶ
土鍋焼きズワイ蟹焼き込みコース
¥ 8,800 (税込)

- ・先付5種 ①フライドごぼうと蒸し鶏の冬野菜サラダ ②市場直送鮮魚5点盛り
- ・常陸牛発酵鍋しゃぶ ③美明豚 筑波鶏備長炭炙り ④鮫鰯唐揚げ
- ・土鍋焼き ズワイ蟹焼き込みご飯 ⑤お新香

【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。

米壽
Beiju



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



かまど飯・酒肴

【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