

浅利酒蒸し 銀シャリ土鍋炊きコース

¥ 4,800 (税込)

- ・先付け3種 ・サーモンと新じゃがの春野菜のサラダ
- ・市場直送鮮魚5点盛り ・浅利酒蒸し ・県産豚と春野菜のオイスターソース炒め
- ・鶏桜葉包みフライ 塩こうじ鶏唐揚げ
- ・①銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供) or ②季節の炊き込みご飯 ・味噌汁 お新香

浅利酒蒸し 土鍋炊きシラスと 南高梅の炊き込みご飯コース

¥ 5,800 (税込)

- ・先付け3種 ・サーモンと新じゃがの春野菜のサラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・浅利酒蒸し ・県産豚と春野菜のオイスターソース炒め
- ・鶏桜葉包みフライ 塩こうじ鶏唐揚げ ・①土鍋炊きシラスと南高梅の炊き込みご飯 or ②銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供) ・味噌汁 お新香

常陸牛備長炭炙り 土鍋炊き帆立の炊き込みご飯コース

¥ 7,800 (税込)

- ・先付け5種 ・サーモンと新じゃがの春野菜のサラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・浅利酒蒸し ・常陸牛備長炭炙り ・桜鯛唐揚げと春野菜の露の臺揚げ
- ・①土鍋炊き帆立バター醤油の炊き込みご飯 or ②銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供) ・味噌汁 お新香

常陸牛備長炭炙り 土鍋炊き鯛の炊き込みご飯コース

¥ 8,800 (税込)

- ・先付け5種 ・サーモンと新じゃがの春野菜のサラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・浅利酒蒸し ・常陸牛備長炭炙り ・かき揚げ山菜天婦羅
- ・土鍋炊き桜鯛の炊き込みご飯 ・お新香

三月四月

かまど飯・酒肴

米寿
Beiju

宴会
コース

【ご利用期間】

2026年3月1日(日)～

2026年4月30日(木)

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。



※詳細はチラシ



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