

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蕗の薹餡かけ
- ・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 土鍋炊き鰯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

米壽
Beiju

かまど飯・酒肴

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

【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