

五月六日

かまど飯・酒肴

米壽 Beiju

宴会コース



【ご利用期間】

2026年5月1日(金)~

2026年6月30日(火)

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

大長茄子煮おろし・鰹竜田香味ソース 銀シャリ土鍋炊きコース

¥4,800 (税込)

- 先付け3種 ・蒸し鶏とそら豆の春野菜サラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- 大長茄子煮おろし ・ミニ米寿メンチ ・鰹竜田香味ソース掛け
- ①銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供付き) or ②季節の炊き込みご飯 ・お新香

美明豚変わりしゃぶ・鰹竜田香味ソース 土鍋炊きごまだれ焼き鯖炊き込みコース

¥5,800 (税込)

- 先付け3種 ・蒸し鶏とそら豆の春野菜サラダ ・市場直送5点盛り
- 美明豚変わりしゃぶ ・穴子煮おろし ・鰹竜田香味ソース掛け
- ①土鍋炊きごまだれ焼き鯖の炊き込みご飯 or ②トリュフの炊き込みご飯 ・お新香

常陸牛備長炭炙り・火取り鰹 土鍋炊き鯖炊き込みご飯コース

¥7,800 (税込)

- 先付け5種 ・蒸し鶏とそら豆の春野菜サラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- 常陸牛備長炭炙り ・火取り鰹 ・天婦羅盛り合わせ
- ①土鍋炊き鯖の炊き込みご飯 or ②トリュフの炊き込みご飯 ・お新香

常陸牛備長炭炙り・火取り鰹 伴助キンキ一夜干し 土鍋炊き岩塩焼きイサキ炊き込みご飯コース

¥8,800 (税込)

- 先付け5種 ・蒸し鶏とそら豆の春野菜サラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- 常陸牛備長炭炙り ・火取り鰹 ・伴助キンキ一夜干し
- ①土鍋炊き岩塩焼きイサキの炊き込みご飯 or ②トリュフの炊き込みご飯 ・お新香

かまど飯・酒肴

米壽

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。



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