

七月八月

かまど飯・酒肴

米壽 Beiju 宴会コース



【ご利用期間】

2026年7月1日(水)~

2026年8月31日(月)

飲み放題もございます

【カジュアルプラン】

お一人様

120分 ¥1,500 (税込)

※生ビール、日本酒は対象外

【スタンダードプラン】

お一人様

120分 ¥2,200 (税込)

【プレミアムプラン】

お一人様

150分 ¥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

火取り鰹・美明豚石焼麻婆豆腐
銀シャリ土鍋炊きコース

¥4,800 (税込)

- 先付け3種 ・ピリ辛チキン夏野菜サラダ ・市場直送鮮魚4点盛り
- 米寿メンチカツ ・火取り鰹 ・美明豚石焼麻婆豆腐
- ①銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供付き) or ②本日の炊き込みご飯 ・お新香

火取り鰹・美明豚石焼麻婆豆腐
土鍋炊き鰹炊き込みご飯コース

¥5,800 (税込)

- 先付け3種 ・ピリ辛チキン夏野菜サラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- 揚物盛り合わせ(米寿メンチカツ・アジフライ) ・火取り鰹・美明豚石焼麻婆豆腐
- ①土鍋炊き鰹炊き込みご飯 or ②トリュフご飯 ・お新香

火取り鰹・鰻柳川風
土鍋炊き地蛸炊き込みご飯コース

¥7,800 (税込)

- 先付け5種 ・ピリ辛チキン夏野菜サラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- つくば鶏と美明豚の備長炭炙り ・鰻柳川風 ・火取り鰹
- ①土鍋炊き地蛸炊き込みご飯 or ②トリュフご飯 ・お新香

常陸牛備長炭炙り・火取り鰹・鰻柳川風
岩塩焼きトリュフご飯コース

¥8,800 (税込)

- 先付け5種 ・ピリ辛チキン夏野菜サラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- 常陸牛備長炭炙り ・鰻柳川風 ・火取り鰹
- ①土鍋炊き新生姜の炊き込みご飯ゴマアジ添え or ②トリュフご飯 ・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。



▼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