

火取り鰯・鶏と秋野菜の黒酢餡 銀シャリ土鍋炊きコース

¥ 4,800 (税込)

- ・先付け3種 ・蒸し鶏と秋野菜のサラダ ・市場直送鮮魚4点盛り ・火取り鰯
- ・鶏と秋野菜の黒酢餡かけ ・揚げ物(カキフライ・秋鮭フライ)
- ・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

美明豚鍋しゃぶ・火取り鰯 土鍋炊き鮭ときのこの炊き込みコース

¥ 5,800 (税込)

- ・先付け3種 ・サーモンと秋野菜のシュレッドチーズサラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・美明豚鍋しゃぶ ・火取り鰯 ・鶏と秋野菜の黒酢餡かけ
- ・①土鍋炊き鮭ときのこの炊き込みご飯 or ②トリュフご飯 ・お新香

つくば鶏・美明豚の備長炭炙り・火取り鰯 土鍋炊き秋刀魚の炊き込みコース

¥ 7,800 (税込)

- ・先付け5種 ・サーモンと秋野菜のシュレッドチーズサラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・つくば鶏・美明豚の備長炭炙り ・火取り鰯 ・揚げ物(海老芋唐揚げ、海老羹揚げ)
- ・①土鍋炊き秋刀魚の炊き込みご飯 or ②トリュフご飯 ・お新香

常陸牛備長炭炙り・火取り鰯 土鍋焼き松茸ご飯コース

¥ 8,800 (税込)

- ・先付け5種 ・サーモンと秋野菜のシュレッドチーズサラダ ・市場直送鮮魚5点盛り
- ・常陸牛の備長炭炙り ・火取り鰯 ・揚げ物(海老芋唐揚げ、海老羹揚げ)
- ・①土鍋炊き松茸ご飯 or ②トリュフご飯 ・お新香

米寿 Beiju 宴会コース

かまど飯・酒肴

九月十月

【ご利用期間】

2026年9月1日(火)～

2026年10月31日(土)

飲み放題もございます

【カジュアルプラン】

※生ビール、日本酒は対象外

お一人様

120分 ¥1,500 (税込)

【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

【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。

米寿 Beiju

かまど飯・酒肴



※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