

# 米寿宴会コース

ご利用期間 2023年3月1日(水)～2023年4月30日(日)まで

4,200円(税込)コース	5,500円(税込)コース	6,980円(税込)コース	8,200円(税込)コース
<p>県産豚備長炭炙り 常陸牛春キャベツの一口メンチコース</p>	<p>美明豚発酵鍋しゃぶコース</p>	<p>鮮魚の発酵鍋しゃぶ 常陸牛備長炭炙りコース</p>	<p>常陸牛発酵鍋しゃぶ・ 土鍋炊き鯛の炊込み御飯コース</p>
3,818円税別コース (ドリンク別)	5,000円税別コース (ドリンク別)	6,345円税別コース (ドリンク別)	7,454円税別コース (ドリンク別)
<p>先付3種 塩麴鶏と新じゃがの 春野菜サラダ 市場直送鮮魚5点盛り</p> <p>県産豚コース備長炭炙り</p> <p>塩麴鶏備長炭炙り 酒粕トマトチーズ焼き 常陸牛と春キャベツの 一口メンチカツ 名古屋風鶏手羽先揚げ</p> <p>銀シャリ土鍋炊き (ご飯のお供付き)</p> <p>味噌汁・お新香</p>	<p>先付3種 塩麴鶏と新じゃがの 春野菜サラダ 市場直送鮮魚5点盛り</p> <p>美明豚発酵鍋しゃぶ</p> <p>塩麴鶏備長炭炙り 酒粕トマトチーズ焼き 筍・たらの芽の天麩羅 鯛と三つ葉のかき揚げ</p> <p>銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供付き) または、土鍋炊き 浅利炊込みご飯</p> <p>味噌汁・お新香</p>	<p>先付5種 塩麴鶏と新じゃがの 春野菜サラダ 市場直送鮮魚5点盛り</p> <p>常陸牛備長炭炙り</p> <p>鮮魚の発酵鍋しゃぶ</p> <p>筍・たらの芽の天麩羅 鯛と三つ葉のかき揚げ</p> <p>銀シャリ土鍋炊き(ご飯のお供付き) または、土鍋炊き 浅利炊込みご飯</p> <p>味噌汁・お新香</p> <p>水菓子</p>	<p>先付5種 塩麴鶏と新じゃがの 春野菜サラダ 市場直送鮮魚5点盛り</p> <p>美明豚・つくば鶏 備長炭炙り</p> <p>常陸牛発酵鍋しゃぶ</p> <p>公魚・落の薑天婦羅と 浅利と三つ葉のかき揚げ</p> <p>土鍋炊き 鯛の炊込みご飯</p> <p>お新香</p> <p>水菓子</p>
<p>飲み放題 【90分】 お一人様 ¥1,980(税込) (¥1,800税別)</p>		<p>生ビール/日本酒/焼酎/カクテル/ワイン/ハイボール/サワー ノンアルコール(ビール・カクテル)/ソフトドリンク</p>	
<p>【プレミアムプラン120分】 お一人様 ¥2,420(税込) (¥2,200税別)</p>		<p>【プレミアムプランには果実酒(8種類)が付きます】</p>	