

おしながき

卯月 二十六日

【おすすめ】料理長厳選味覚料理

備長炭炙り焼き

本日の鮮魚

桜のモンブラン	480
納豆梅だれ(単品)	280
県産ロースカツ 納豆梅だれ	1,100
幻のサヨリ丸干し	1,080
子キン南蛮(国産)	960
米寿特製エビカツ	980
塩麴鶏備長炭炙り酒粕 トマトチーズ焼き	1,200
特製アジフライ(4貫) 【豊後水道水揚げ】	1,200
南マグロトロフライ	1,800
鯉の薫焼き	1,680

(焼き上げに30分程度お時間をいただきます)

塩こうじ鶏の炭火焼き(国産)	980
美明豚の炭火焼き	830
つくば鶏岩塩焼き	1,280
A5ランク 常陸牛炭火焼き	2,500

長崎県産 甘ダイ	1,000
高知県産 イサキ	1,100
愛媛県産 ホウボウ	1,000

市場直送 お刺身3点盛り合わせ	1,780
料理長おすすめ 南マグロ	1,800

桜のモンブラン	480
特製ベイクドチーズケーキ	480
桜のパンナコッタ	280
白玉ぜんざい	480
バナラアイス添え	280
アイス(バナラ・チョコ・抹茶・苺)	280
抹茶のシフォンケーキ	480

【デザート】

【原姑焼き】本日の焼き魚

幻のサバ一夜干し	830
サバ一夜干し(小名浜伴助)	830
ホツケ一夜干し(小名浜伴助)	980
キンキ一夜干し(小名浜伴助)	1,200

名店伴助

名店伴助

名店伴助

塩こうじ鶏唐揚げ(3貫)	480
塩こうじ鶏唐揚げ(6貫)	960
特製アジフライ(4貫)	1,200
子キン南蛮(国産)	960
ミックスフライ (エビフライ・常陸牛入りメンチカツ・アジフライ)	1,380
米寿特製 エビカツ	980

【揚げ物】

(焼き上げに30分程度お時間をいただきます)

常陸牛入り サクサクメンチカツ	1,100
揚げ出し豆腐	630
揚げ出し豆腐	530
冷奴	400

【豆腐料理】ひたちなか市伊藤豆腐直送

カリカリジャコ	1,180
納豆サラダ	780
塩麴鶏と春野菜のサラダ	1,100

【サラダ】

お漬物盛り合わせ	770
マグロのハイカラ造り (ユッケ風)	1,200
しらすおろし	300
マグロ納豆(卵黄入り+100円)	580
マグロ山かけ	680

【即菜】

米寿こだわり銀シャリ土鍋炊き

(銀シャリご注文はお時間を頂きます)

銀シャリ土鍋炊き	1合	(40分前後お時間をいただきます)	660
銀シャリ土鍋炊き	2合	(40分前後お時間をいただきます)	1,100

本日のおすすめ!!!

アジの炊き込みご飯 ひつまぶし風	1合	1,980
	2合	3,960
桜鱈の炊き込みご飯 ひつまぶし風	1合	2,180
	2合	4,360
桜海老の炊き込みご飯	1合	1,780
	2合	3,560

おにぎり (梅・明太子・昆布・鮭・ちりめん雑魚) 各240

お茶漬け (梅・明太子・鮭) 各530

おれんじ卵のTKG (卵かけごはん) 380

ご飯セット (ご飯1膳・味噌汁・お新香) 380

味噌汁 110

五つ星お米マイスター厳選

【今週のお米】

茨城県産 にこまる

本日おすすめ定食

【御膳には小鉢4種+ご飯+味噌汁+サラダが付きます】

なごみ御膳

お造り3点盛り+美明豚備長炭炙り
季節のデザート+サザコーヒー 2,700

くっろぎ御膳

お造り3点盛り+美明豚備長炭炙り
+揚物2種+季節のデザート+サザコーヒー 3,400

米寿御膳

本日の焼魚+ ①、②、③のどちらかをお選び下さい
①お造り2点盛り 2,200
②塩麴鶏の唐揚げ
③特製アジフライ

茨城県神栖市 幻のサバー一夜干し御膳 1,680

小名浜伴助 ホッケー一夜干し御膳 1,780

那珂湊港直送お刺身御膳 2,200

ご飯のお供

【お早めにご注文下さい】

梅の実ひじき納豆 390	横須賀養鶏所おれんじ卵 140
梅の実ひじき 300	明太子 360
紀州 梅干し 250	おかめ納豆 140
国産大和芋とろろ 250	釜揚げしらすおろし 280



TERRACE INN KATSUTA かまど飯・酒肴

