

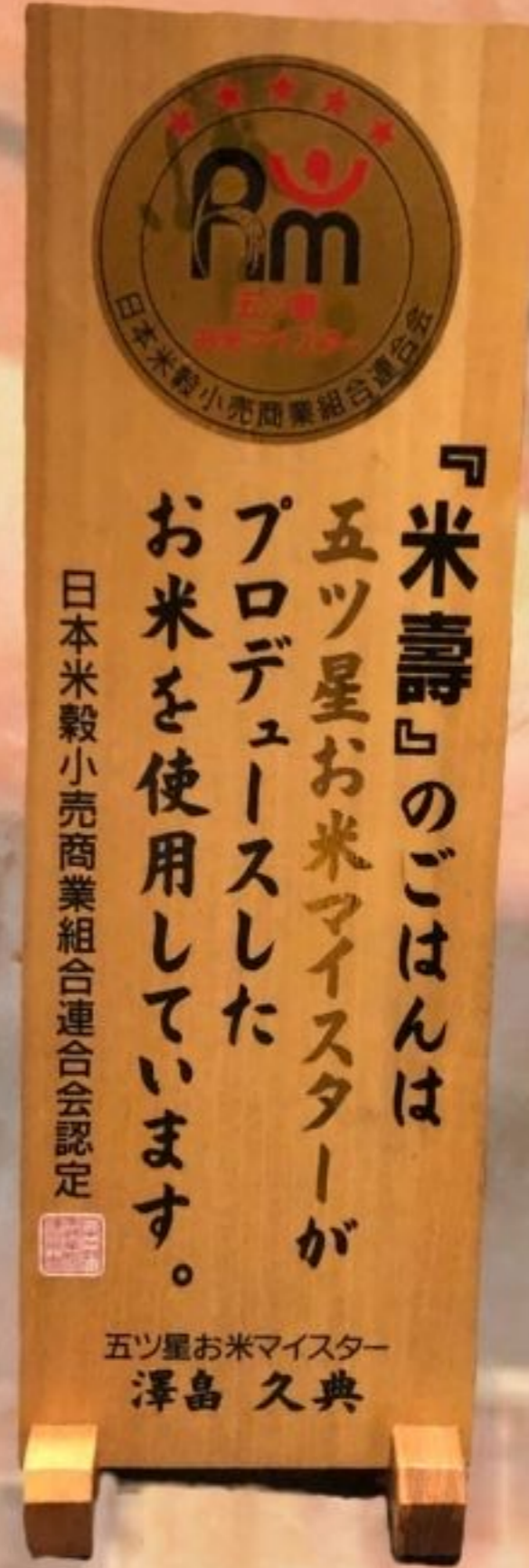
かまど飯・酒肴

# 米寿

Beiju

## 米寿のお米

五ツ星お米マスターが厳選したお米を使用しております。全国各地の米どころと呼ばれる地域から厳選されたお米を週替わりで提供させていただいております。



### お好きなご飯お選びいただけます！

(白米・炊き込みごはん・16穀米)



『ごはん』は無料でおかわりできます！

すべての御膳に  
小鉢4種・ごはん・味噌汁・サラダ付  
御膳は2段になっております



御膳は2段重ねた状態で提供致します。

蓋を開けていただき米寿仕込みの日替わり小鉢をお楽しみください。

※一部御膳のつかない商品もございます



# おすすめ米寿御膳

本日の焼き魚  
+



- ①お造り2点盛  
又は
- ②塩麴鶏からあげ  
又は (3貫)
- ③アジフライ  
(2貫)

メインを①②③からおひとつ  
お選びください

**¥2,000**  
(税抜¥1,818)

米寿人気No.1のおすすめ米寿御膳。  
焼魚は店内で切り付けを行い素材を生かした調理法で提供致します。  
メイン①那珂湊直送の鮮魚2点盛り  
②店内仕込みのふんわり旨みの詰まった塩麴鶏からあげをお楽しみください。

名物



店内仕込み  
塩麴鶏のからあげ御膳  
**¥1,380**  
(税抜¥1,255)

塩麴に半日以上漬け込みこだわりぬいた衣をまとわせ、ふんわりさくっと旨みたっぷりの塩麴鶏からあげです。



県産豚  
しょうが焼き御膳  
**¥1,380**  
(税抜¥1,255)

茨城県産豚使用  
自家製のタレで仕上げます。



〔限定10食/〕  
店内仕込みの自家製海老カツ。  
ぷりぷりの海老まるまる3尾をすり身でおおいふわふわのパン粉をつけて揚げました。  
特製エビかつ御膳  
**¥1,680** (税抜¥1,527)



県産豚カツ煮御膳  
茨城県産豚  
ひたちなか横須賀養鶏場おれんじ玉子を使用しております。  
**¥1,380**  
(税込¥1,255)



《期間限定》  
アジフライ御膳  
**¥1,700**  
(税抜¥1,545)



ご一緒にいかがですか？  
アジフライ一貫  
**¥300** (税抜¥273)

～ごはんのお供たち～



明太子  
**¥330**  
(税抜¥300)



横須賀養鶏場  
おれんじ玉子  
**¥140**  
(税抜126)



国産大和芋  
とろろ  
**¥220**  
(税抜200)



釜揚げしらす  
おろし  
**¥250**  
(税抜227)

# くつろぎ御膳 ¥3,200 (税抜¥2,909)



市場直送お造り三点盛

美明豚  
備長炭炙り

揚げ物盛り合わせ

季節のデザート  
サザ珈琲

# なごみ御膳 ¥2,500 (税抜¥2,273)

市場直送お造り三点盛

美明豚備長炭炙り

季節のデザート  
サザ珈琲



## ～備長炭炙り～



美明豚

炭火は遠赤外線を發します。  
赤外線は食材の表面組織を一気に硬化させるため、  
旨みを外部に逃しません。  
炭に含まれるミネラル分が  
旨味成分アミノ酸を増やし、表面パリッ、  
中はほかほか仕上がり。また燻煙により旨味もUPし美味しくいただけます。

農林水産大臣賞受賞 茨城県の"銘柄豚"  
美明豚備長炭炙り御膳

¥1,530 (税抜¥1,391)

### ～ごはんのお供たち～



紀州南高梅  
¥220  
(税抜¥200)



おかめ納豆  
¥140  
(税抜¥127)



太宰府えとや  
梅の実ひじき  
¥280  
(税抜¥255)



太宰府えとや  
梅の実ひじき納豆  
¥360  
(税抜¥327)

# くつろぎ御膳 ¥3,200 (税抜¥2,909)



市場直送お造り三点盛

美明豚  
備長炭炙り

揚げ物盛り合わせ

季節のデザート  
サザ珈琲

# なごみ御膳 ¥2,500 (税抜¥2,273)

市場直送お造り三点盛

美明豚備長炭炙り

季節のデザート  
サザ珈琲



## ～備長炭炙り～



美明豚

炭火は遠赤外線を發します。  
赤外線は食材の表面組織を一気に硬化させるため、  
旨みを外部に逃しません。  
炭に含まれるミネラル分が  
旨味成分アミノ酸を増やし、表面パリッ、  
中はほかほか仕上がり。また燻煙により旨味もUPし美味しくいただけます。

農林水産大臣賞受賞 茨城県の"銘柄豚"  
美明豚備長炭炙り御膳

¥1,530 (税抜¥1,391)

### ～ごはんのお供たち～



紀州南高梅  
¥220  
(税抜¥200)



おかめ納豆  
¥140  
(税抜¥127)



太宰府えとや  
梅の実ひじき  
¥280  
(税抜¥255)



太宰府えとや  
梅の実ひじき納豆  
¥360  
(税抜¥327)

## ～厳選一夜干し～



越田商店 幻のさば御膳  
 ¥1,480 (税抜¥1,345)

**つけ汁の凄さ**  
 当初は液体ではなく鯖を塩につける工程で、鯖のエキスが溶け込み、塩が液状になりつけ汁となりました。このつけ汁には、48種類もの酵母菌や乳酸菌、日本に居ないはずの菌などが住みつき独自の生態系を構築しており、干物にとっては非常に良い環境で旨味成分がぐっと増えていきます。そのため塩辛さや、くさみもなくつけ汁をなめてみると甘く感じるほどです。

『幻』～まぼろし～と私たちが呼ぶ理由  
 そのわけはつけ汁にあります。  
 日本に居ないはずの菌などが住みついたつけ汁はまぼろしだ。料理長がそう考え私たちは『幻のさば』と呼んでいます。  
 料理長おすすめの越田商店の一夜干しをぜひご賞味ください。

**越田商店の干物**  
 塩、鯖のエキスで構成される半世紀近く継ぎ足された特製のつけ汁と、伝統の製法で作りを続けているからこそ越田のさばは唯一無二の鯖であり、無添加の干物は臭みがなく絶妙な塩加減は甘さを感じるほど、多くのお客様に愛されています。



**伝統の技**  
 越田商店ではすべて手作業で鯖をおろします。器械を使うと、背骨周りが削られてしまうが手でおろすと真ん中の骨しか残らない。だから食べられる部分を捨てないで済むのです。もうひとつの理由は、手でさばくと身に点々と骨の髄が残るんです。この髄は、例えば鯖を1日2000枚おろしたら、どんぶり1杯くらいとれます。その髄が46年分、このつけ汁の中に溶け込んでいてこれこそ、つけ汁にとって重要な成分となっています。



本日の一夜干し御膳  
 サバ又はホッケ

¥1,180 (税抜¥1,073)

## ～市場直送お造り～



マグロお造り御膳

¥2,380 (税抜¥2,164)



お造り三点盛り御膳

¥2,280 (税抜¥2,073)

### ～ごはんのお供たち～



明太子  
 ¥330  
 (税抜300)



横須賀養鶏場  
 おれんじ玉子  
 ¥140  
 (税抜¥126)



国産大和芋  
 とろろ  
 ¥220  
 (税抜¥200)



釜揚げ  
 しらすおろし  
 ¥250  
 (税抜¥227)

# ～厳選一夜干し～



『伴助』は海産物、特に干物で創業63年の歴史があります。干物に適した原料と素材を目利きのプロが世界中から厳選。創業当時から受け継がれる秘伝の香味だれに漬け込み、じっくり干し上げ旨味成分を最大限に引き出しております。名店『伴助』の極上の干物をぜひご賞味ください。

名店  
伴助

伴助 ホッケ一夜干し御膳  
¥1,580 (税抜¥1,436)



伴助 さば一夜干し御膳  
¥1,380 (税抜¥1,255)

## ～単品 もう一品メニュー～



塩麴鶏からあげ  
(3貫)  
¥480 (税抜¥436)



アジフライ一貫  
¥300 (税抜¥273)



市場直送  
日替わりお造り三点盛り  
¥1,780 (税抜¥1,618)

## ～米寿の別腹甘味～



白玉ぜんざい  
¥480 (税抜¥437)



アイスクリーム各種  
¥280 (税抜¥255)



季節のデザート  
米寿特製 旬の食材を活かした  
手作りデザートです。

¥580  
(税抜¥527)

## ～ごはんのお供たち～



紀州南高梅  
¥220  
(税抜¥200)



おかめ納豆  
¥140  
(税抜¥128)



太宰府えとや  
梅の実ひじき  
¥280  
(税抜¥255)



太宰府えとや  
梅の実ひじき納豆  
¥360  
(税抜¥328)