

厳選した食材

料理長おすすめ コース

茨城の自然が生んだ海や山の幸、
ごちそうをこしらえた最高の膳です。
心ゆくまで堪能下さい。

お料理

食前酒/梅酒
前菜/季節の旬菜盛り合せ
造里/鯖、大洗産白須、勘八、北寄貝、
地魚、甘海老、あしらひ一式
焜炒/常陸牛しゃぶしゃぶ、
野菜色々、ポン酢、胡麻たれ
煮物/姿魚の煮つけ
酢物/津和井蟹、蟹酢
天麩羅/海老、時期野菜、天つゆ
食事/蛸釜飯
香物/三種盛り
留挽/大和蛸の味噌汁
甘味/酒粕パバロア、季節のソイス
季節のフルーツ



おすすめ追加料理



鮑

お口いっぱい
潮の香りと食感を
頬張る。

鮑の地酒蒸し
+2,000円(税別)



揚げたててんぷら

平日/お一人様(1泊2食付)

15,000円~
(税別)

日帰り料金 10,000円~(税別)

平日料金	5名1室	4名1室	3名1室	2名1室
東館和室	15,000円 (税別)	16,000円 (税別)	17,000円 (税別)	18,000円 (税別)

◆休前日、土曜日は3,000円(税別)増となります。

選べる
お鍋

渚コース

人気ナンバーワン!

お客様の笑顔と満足のためにこしらえた膳です。
旬の食材に心を込めた料理をお楽しみ下さい。



平日/お一人様(1泊2食付)

12,000円~
(税別)

日帰り料金 7,000円~(税別)

平日料金	5名1室	4名1室	3名1室	2名1室
東館和室	12,000円 (税別)	13,000円 (税別)	14,000円 (税別)	15,000円 (税別)

◆休前日、土曜日は3,000円(税別)増となります。

お料理

食前酒/梅酒
前菜/旬菜盛り合せ
造里/氷室盛り、鯖、白須、花鳥賊、
蛸、帆立、甘海老、
あしらひ一式
焜炒/牛鍋、野菜色々
焼物/海鮮若草焼き
冷菜/契約農家の野菜を使った
サラダ
煮物/海藻ふんわり真薯、
白身魚の揚げ煮
食事/蛸釜飯
香物/三種盛り
留挽/大和蛸の味噌汁
甘味/酒粕パバロア
地元酒蔵の酒粕を使用
季節のソイス

大洗産しらす鍋



奥久慈しゃも鍋

※大洗産しらす鍋または
奥久慈しゃも鍋に変更可能です。

追加料理

ご宴会に
花を添える料理を
是非ご賞味
下さいませ



鯖のかま焼き
1,000円(税別)



海鮮握り寿司
1,000円(税別)



片貝帆立の陶板焼き
1,000円(税別)



常陸牛の陶板焼き
2,000円(税別)

飲み放題

酒、ビール、ソフトドリンク、
焼酎、ウイスキー、ワイン、
炭酸、ノンアルコールビール
お一人様(120分)

3,000円(税別)
※10名様以上でお申し込み下さい。

宴会カラオケ

(120分)

12,000円(税別)

コンパニオン[車代込]

(120分)

14,500円(税別)

宴会 オプション

高膳・椅子テーブル形式の宴会も承ります。

お気軽にお問い合わせ下さい。

※当日の仕入れ状況等により、
一部メニューや器など、
変更となる場合がございます。
※1グループ内で複数のコースを
お選び頂くことは出来ません。
※団体・グループ向けプランのため、
10名様以上でお申し込み下さい。