



Mizuho Beef Steak Rice Box

瑞穂牛ステーキ重

サラダ | 香の物 | 味噌汁 付き

¥3,600 昼食付き料金との差額 +¥1,800

1,373 kcal

適度にサシの入ったサーロインをシンプルなステーキにして、温かいご飯の上にたっぷりとのせました。牛肉の上質な旨みと脂の甘み、ねぎの風味を効かせた和風ソースが食欲をそそり、ご飯が進みます。お米はもちろん、茨城県産コシヒカリ。

さっぱりとした脂が特徴「瑞穂牛」

茨城県常陸大宮市の「瑞穂農場」が丹精込めて育て上げたブランド牛。茨城県を中心とした北関東産の米を食べて育ち、口溶けのよいさっぱりとした脂、ヘルシーな旨みが特徴の牛肉です。



Pork Cutlet

常陸の輝きロースカツ膳

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,300 昼食付き料金との差額 +¥500

1,237 kcal

柔らかさと脂の甘み、香りの良さが特徴のブランド豚「常陸の輝き」。赤身と脂のバランスが良いロースに粗めのパン粉をつけ、じっくりと揚げました。サクサクの衣とジューシーで旨みのある肉に、フルーティーなトンカツソースがマッチします。

旨みが濃厚で柔らかいブランド豚「常陸の輝き」

茨城県内で開発されたデュロック種の系統豚を交配した三元豚。特別な育て方をすることで、赤身に旨みのある脂が入り、焼いてもしっとり柔らかく、なめらかな味わい、香りも良いと評判です。



Seafood Ankhake Fried Noodles

海鮮あんかけ焼きそば

スープ | デザート 付き

¥2,400 昼食付き料金との差額 +¥600

1,192 kcal

ふりふりのエビ、歯ざわりのいい柔らかなイカ、旨みたっぷりのホタテと、季節の野菜を上湯のあんできれいにまとめた、パリパリ・モチモチの焼きそばにたっぷりかけました。あんに含ませたオイスターソースのコクが、具材の持ち味を引き立てます。



Shizu Set Meal - Spring Chirashi Sushi -

静御膳 ～春ちらし～

海苔 | 香の物 | あさり汁 | 甘味 付き

¥2,200 昼食付き料金との差額 +¥400

998 kcal

マグロ、タイ、エビなどの海鮮に、甘辛く煮た椎茸、酢ばす、たけのこや菜の花などの春野菜などをちりばめた、彩り豊かなちらし寿司です。ひと口ごとに異なる味わい、春らんまんの風情をお楽しみください。食後の甘味は、小さな桜餅をどうぞ。



Ginger Grilled Pork

美明豚生姜焼き

ご飯 | 香の物 | 味噌汁付き

¥2,000 軽食付き料金との差額 +¥200 1,097 kcal

脂がおいしいことで知られる茨城県産のブランド豚「美明豚」の肩ロースを使った生姜焼き。少し厚めに切ったジューシーなお肉に、すっきりとした辛みのジンジャーソースを合わせました。肉の旨みと脂の甘みが際立つ、キレのいい味わいです。



Beef Curry

ビーフカレー

ヨーグルト | サラダ付き

¥1,800 1,017 kcal

いつ誰が食べてもおいしい、定番人気の逸品といえこれ！フォン・ド・ボーをベースにじっくり煮込んだ、風味豊かな正統派の欧風カレーです。口に入れるとほろりと崩れるやわらかな牛肉と、まろやかで奥深いカレーソースが、ふっくらツヤツヤのご飯によく合います。



Pasta with Seasonal Vegetables and Bottarga

春野菜とカラスミの Pasta

サラダ | スープ付き

¥2,000 軽食付き料金との差額 +¥200 1,003 kcal



レモンの芳醇な香りとガーリック、ほのかな魚醤の風味が絶妙にマッチする、南イタリア風のオイル Pasta。仕上げに濃厚な旨みのカラスミと、発酵バターをちらしてリッチに仕上げました。



Clubhouse Sandwich

クラブハウスサンド

付け合わせはサラダ 又は フライドポテトからお選びください。

¥1,800 911 kcal

ハーブが香るグリルドチキン、香ばしく焼いたベーコン、卵、レタス、トマトなどの具材をトーストしたパンにたっぷりとはさんだ、アメリカンテイストのクラブハウスサンドです。



Soba Noodles with Tempura

大海老天ざる蕎麦(冷/温)

¥2,000 軽食付き料金との差額 +¥200 978 kcal

甘くプリッとした海老天と、季節野菜の天ぶらを盛り合わせ、蕎麦と一緒に召し上がりがいただけます。天ぶらは、各素材の持ち味を生かしたサクッと軽い口当たり。蕎麦は信州産の生蕎麦です。ご希望により「ゆかりご飯」をお付けします。

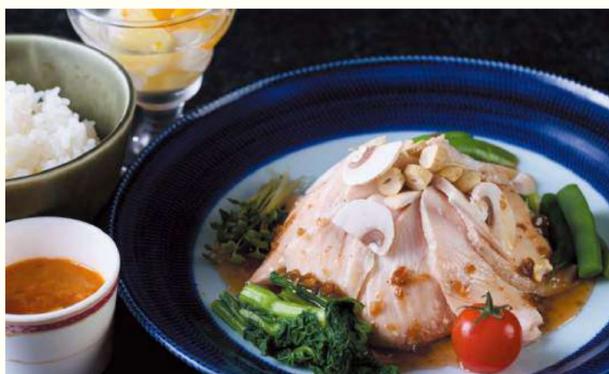


Hontan Noodles

濃厚胡麻担々麺

¥1,700 953 kcal

鶏ガラと豚骨で取ったスープに、たっぷりの練りごまやラー油を合わせた四川風のスープが、細めのストレート麺にマッチ。甜麵醬でこっくりと味付けした肉味噌と、からし高菜がアクセントとなり、後を引くおいしさです。



Tender Steamed Tsukuba Chicken with Spring Salad

つくば鶏のしっとり蒸し

梅油淋ソース

～茨城県産春菜のサラダ仕立て～

ご飯 | スープ | デザート付き

¥1,900 軽食付き料金との差額 +¥100 973 kcal

やわらかくジューシーな肉質で知られる茨城県のブランド鶏「つくば鶏」。その胸肉を低温でしっとり蒸し、茨城県産を中心とする春野菜を添えた、高たんぱく・低カロリーなひと皿です。甘酸っぱい梅の香味ソースでお召し上がりください。



Chinese Noodles

醤油ラーメン

¥1,300 725 kcal



Cold Soba or Udon Noodles

ざる蕎麦 又は ざるうどん

¥900 524 kcal (うどん 520 kcal)