

*Superior Grilled Eel Rice Box*

特選 鰻重 (鹿児島県産)

香の物 | 吸い物 付き

¥4,200

パックのお客様は +¥2,400

1,075 kcal

夏のスタミナ源、ご馳走として愛される鰻がランチに登場！ 大ぶりの国産鰻をふっくらと酒蒸しにしてから、皮目をバリッと焼いて香ばしく。キレのある自家製だれをまとわせました。濃厚な旨みをしっかりと受け止める茨城県産コシヒカリとともにどうぞ。

お米はすべて茨城県産コシヒカリ

茨城県北は知る人ぞ知る米どころ。稲の成長に最適な気象条件と久慈川のきれいな水に恵まれ、ツヤ・コシ・粘りと三拍子揃ったコシヒカリが育ちます。噛むほどに甘く、冷めても美味しいと評判です。

*Roast Beef Rice Bowl*

国産牛 ローストビーフ丼

香の物 | 味噌汁 付き

¥2,800

昼食付き料金との差額 +¥1,000

1,213 kcal

厳選した国産牛のもも肉を低温でじっくりとローストし、茨城県産コシヒカリのご飯にオン。仕上げに卵黄を添えました。牛肉の力強い旨みと、まったりとした卵黄のコクを和風グレイビーソースがまとも、蒸し暑い時季にもご飯が進む味わいです。

*"Hitachi no Kagayaki" Pork Cutlet Rice Box*

常陸の輝きソースカツ重 大和芋のとろろ

香の物 | 味噌汁 付き

¥2,400

昼食付き料金との差額 +¥600

1,295 kcal

赤身と脂のバランスが良いロースをじっくりと揚げ、特製ソースにくぐらせてご飯にのせました。ソースがしみたサクサクの衣と、ジューシーな肉のコントラストがたまりません。大和芋のとろろは、カツをディップしたり、ご飯にかけてお召し上がりください。

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。

*Kiyajiru Gold Miso Soup Set Meal*

冷や汁御膳

鰹たたき、旬の魚と夏野菜の焼きびたし

ご飯 | 香の物 付き

¥2,300

昼食付き料金との差額 +¥500

998 kcal

よく冷やした豆腐の味噌汁に、きゅうり・みょうが・青じそなどの薬味と鰹のほぐし身を加えて味わう冷や汁。さっぱりとした鰹のたたき、旬の魚と夏野菜の焼きびたしもついた贅沢御膳です。温かいご飯に、ひんやりとした汁とおかずで食が進みます。



Spicy Chicken alla Diavola

スパイシーディアブルチキン 〜つくば鶏と夏野菜のサラダプレート〜

パン | スープ | デザート 付き

¥2,200

昼食付き料金との差額 +¥400

973 kcal

にんにくオイルでマリネした鶏もも肉に、パプリカとカイエンペッパーを塗って香ばしく焼き、仕上げに黒こしょうとチーズを振ったスパイシーな「ディアブル(悪魔風)チキン」。たっぷりの野菜は自家製のオニオンドレッシングでどうぞ。パンには全粒粉を使用しています。



Ginger Grilled Pork

美明豚生姜焼き

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,100

昼食付き料金との差額 +¥300

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。



Pasta alla Trapanese

パスタ・トラパネーゼ

サラダ | スープ 付き

¥2,000

昼食付き料金との差額 +¥200

1,003 kcal

フルーツトマトにアーモンド、バジル、にんにく、オリーブオイルを合わせた旨みたっぷりのソースをパスタにからめた、シチリア・トラパニ風の一品。具材のたこ、ムール貝、なすの旨みや食感も心地よく、ひと口ごとに表情の異なる味わいをお楽しみいただけます。



Soba Noodles with Tempura

大海老天ざる蕎麦(冷／温)

¥2,000

昼食付き料金との差額 +¥200

933 kcal

甘くブリッとした海老天と、季節野菜の天ぷらを盛り合わせ、蕎麦と一緒に召し上がりいただけます。天ぷらは、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。



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。



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。



Chilled Chinese Noodles with Ten Colorful Toppings

彩り十目冷やし中華

¥1,700

醤油ダレ 811 kcal

ごまダレ 929 kcal

海老、錦糸卵、きゅうり、ハム、中華クラゲ、なす、かいわれ大根、きくらげ、オクラ、トマトと、10種の具材を盛り付けた冷やし中華。よく冷やした中華麺のツルンとした口当たりが後を引きます。タレは、甘酸っぱい醤油ダレ、またはコクのあるごまダレからお選びください。



Chinese Noodles with Roasted Pork

自家製チャーシュー麺

¥1,700

923 kcal

柔らかく香ばしい豚バラ肉の自家製チャーシューを約100gのせた、ボリューム満点のチャーシュー麺。地元茨城・常陸大宮の製麺所で作られる特注の中華麺は、口当たりのいい中太ストレート。鶏、豚のWスープに醤油だれを加えた、コク旨スープがよく絡みます。

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

そば 524 kcal

うどん 520 kcal