



Mizuho Beef Steak Rice Box

瑞穂牛サーロインステーキ重

サラダ | 香の物 | 味噌汁 付き

¥3,800

バックのお客様は +¥2,000

1,075 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

¥2,500

昼食付き料金との差額 +¥700

1,295 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。



Grilled Nodoguro, Tuna Sashimi, Pork Miso Soup

静和食膳 ノドグロ一夜干し、マグロ刺身、豚汁

ご飯 | 香の物 付き

¥2,400

昼食付き料金との差額 +¥600

1,213 kcal

日本海側で獲れたノドグロの一夜干しは、ほどよく脂がのって旨みたっぷり。ふっくら香ばしく焼き上げます。小鉢はマグロの刺身、汁物は豚肉と野菜の滋味豊かな豚汁。ボリュームたっぷりながらもヘルシーな、ランチにぴったりの御膳です。

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。嚼むほどに甘く、冷めても美味しいと評判です。



Chicken and Egg Rice Bowl with Ohukiji Chicken

奥久慈軍鶏の親子丼

小鉢 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,300

バックのお客様は +¥500

985 kcal

しっかりと弾力と旨みをもつ奥久慈軍鶏のもも肉と、コク豊かな奥久慈卵を鶯沢に約3個使用した、食べ応えのある親子丼。とろりとしたなめらかな口当たりが後を引き、全体に広がる軍鶏の濃厚な出汁が味に深みと余韻をもたらします。

おくじらん
一流料理人が愛する「奥久慈卵」

昔ながらの“庭先でのびのび育った鶏の卵”をイメージして作られた、ブランド卵。濃厚な旨みとコクが特徴で、三ツ星レストランやスイーツの名店などのトップシェフにも選ばれています。



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。



Oyster and Niseko Kelp Pasta, Japanese-Style

牡蠣とニセコ昆布の和風パスタ

サラダ | スープ 付き

¥2,100

昼食付き料金との差額 +¥300

1,003 kcal

ガーリックオイルでソテーした蒸し牡蠣と、ニセコ産の細切り昆布を和風だしを吸わせたパスタにからめた、ミネラル感たっぷりのひと皿。仕上げるに、細かく刻んだいぶりがっこを加え、ほんのりスモーキーな風味をプラスしました。



Cajun Chicken Rice Gratin

ケイジャンチキンドリア

スープ | デザート 付き

¥2,000

昼食付き料金との差額 +¥200

973 kcal

ジャンバラヤ風のご飯に、スパイスの風味豊かなケイジャンチキンと、アボカドのフィリング、モッツアレラチーズをたっぷりとのせ、香ばしく焼き上げました。みずみずしいサラダでクールダウンしながら、焼きたてアツアツのドリアをお楽しみください。



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がいただけます。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。



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。

¥1,900

昼食付き料金との差額 +¥100

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。



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。



Chinese Noodles with Roasted Pork

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

¥1,000

524 kcal (うどん 520 kcal)