

LUNCH COURSE

11:00~14:00

A LUNCH

2580(2838)

本日のサラダ

季節のスープ

石窯パン

本日のメイン

デザート

B LUNCH

3580(3938)

前菜

季節のスープ

石窯パン

常陸牛

デザート

食後のドリンクはコーヒーOR紅茶・フルーツジュースからお選びいただけます。

他のドリンクは+100円でお付けできます。(アルコールを除く)

常陸牛はサンカクという部位です。+500円でランプに変更できます。

DRINK

BEER

アサヒ生ビール（マルエフ） 中 グラス	670(737)
常陸ネスト Non Ale (A.L.0.3 %)	780(858)
ALL-FREE (ノンアルコール)	660(726)

HIGHBALL

Dewar's	680(748)
---------	----------

WINE

赤 グラスワイン	780~
ボトル	2380~
白 グラスワイン	780~
ボトル	2380~

LUNCH COURSE

完全予約制

シェフおすすめスペシャルランチコース

CLUNCH

4580(5038)

前菜

季節のスープ

石窯パン

鮮魚

55°C常陸牛ランプローストビーフ

デザート

低温でじっくり時間をかけ火入れを行うため、前日までの要予約制となります。

食後のドリンクはコーヒーOR紅茶・フルーツジュースからお選びいただけます。
他のドリンクは+100円でお付けできます。(アルコールを除く)



HPに昼・夜コース料理等の
詳細を掲載しています。

Lunch

11:00 ~14:00

MAIN

ランチメニューは全てのお料理にサラダ・スープ・パンORライス・食後のドリンクが付きます。
食後のドリンクはコーヒーOR紅茶・フルーツジュースからお選びいただけます。



常陸牛ハンバーグ 特製デミグラスソース 2480(2728)

常陸牛 100% 200g / ライス OR 石窯パン / 山わさび

茨城町梅里豚(ばいりとん)ロースステーキ

数量限定 / ライス OR 石窯パン

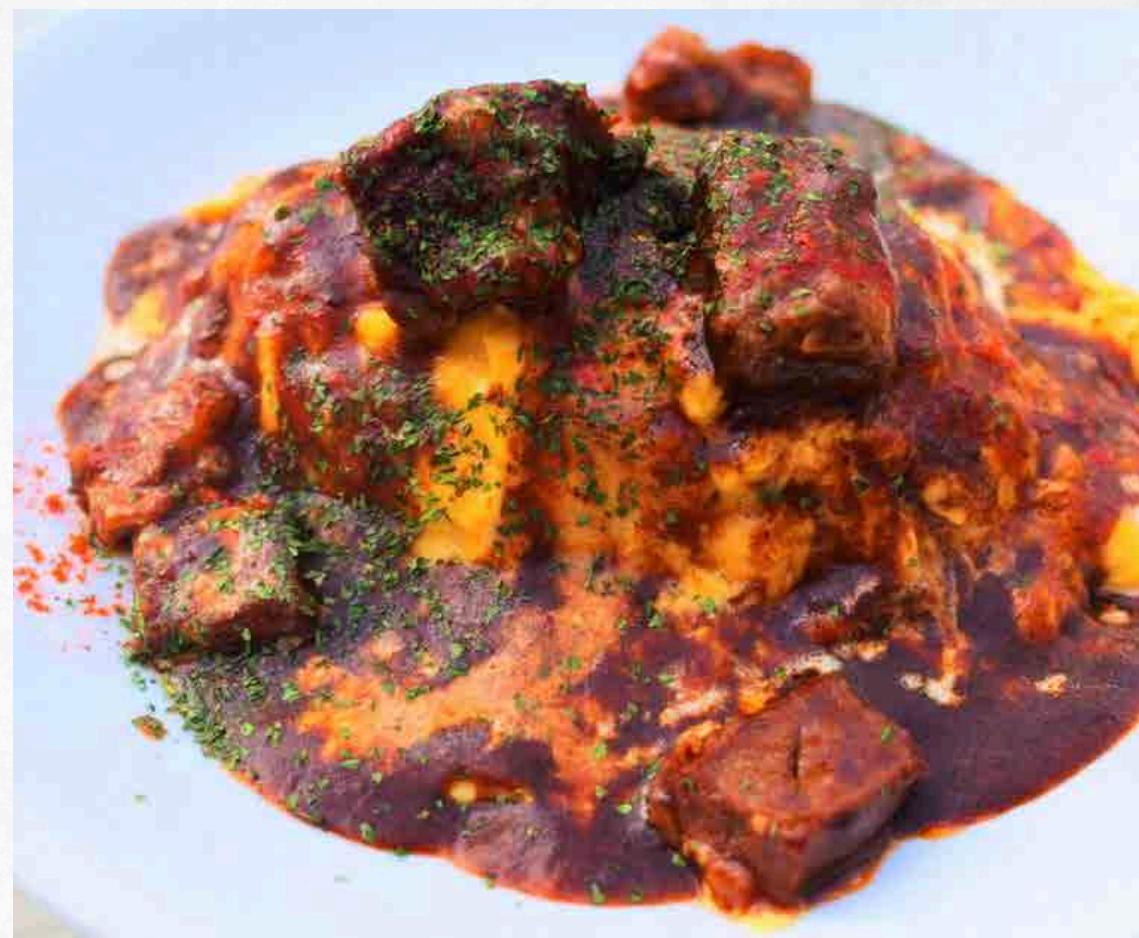
1ポンド (450g) 3580(3938)

ハーフ (200g) 1880(2068)



子羊ロティ 2480(2728)

AUS産子羊 / ライス OR 石窯パン



ふわとろビーフシチュー オムライス ... 2480(2728)

茨城県産卵 / AUS産ビーフ 100g

スペシャルお子様プレート 500(550)~
お子様の年齢に応じてシェフがお作りいたします。

Lunch

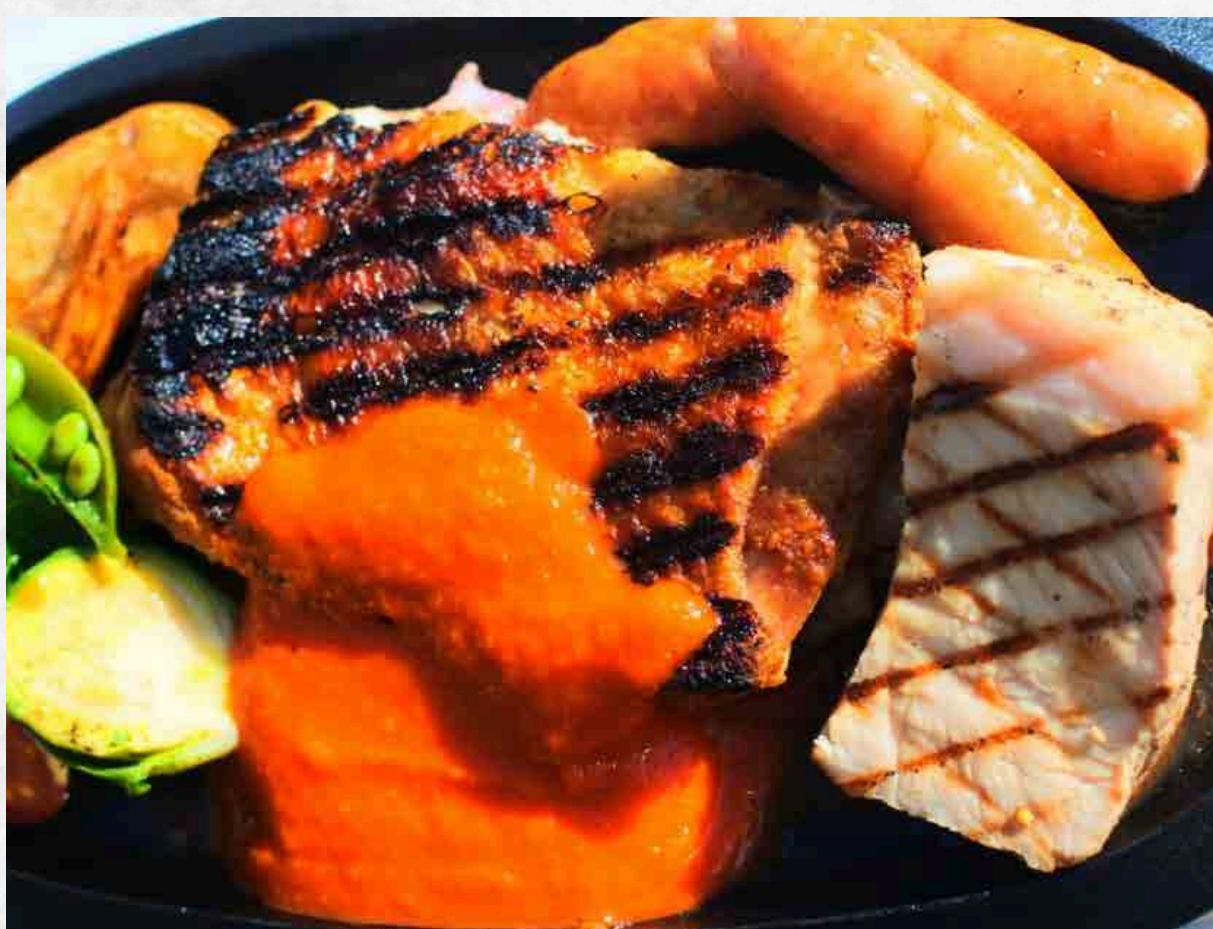
11:00 ~14:00

MAIN

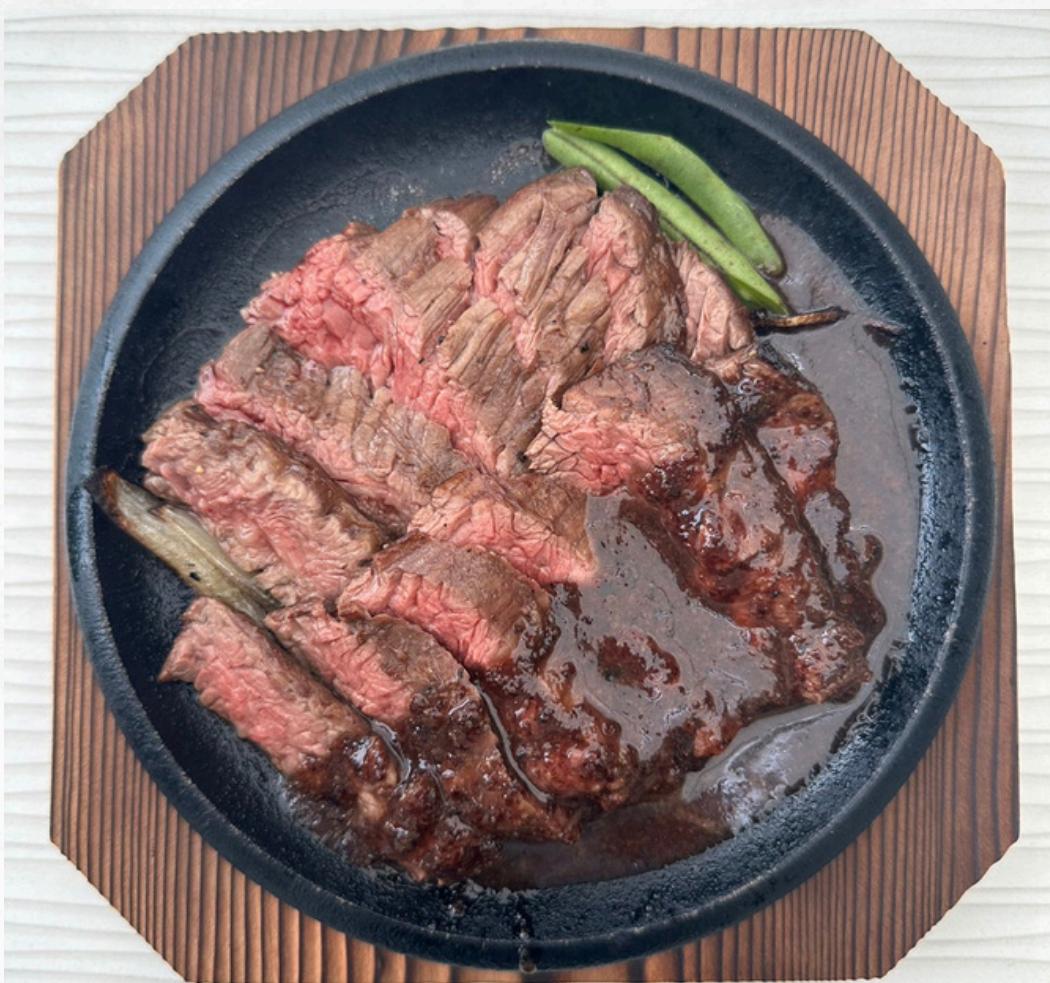
お料理を頼まれました全てのお客様に+500(550)円で紅茶飲み放題とさせていただきます。
飲み放題メニューは他ページに記載されております。



フレンチ丼 1480(1528)
AUS産ローストビーフ/北海道産山わさび



ミックスグリル 1880(2068)
若鶏100g/粗挽きウインナー/梅里豚100g



牛ハラミステーキ 1880(2068)
AUS産牛ハラミ 200g/ライスor石窯パン



昔ながらの鉄板焼き 1480(1528)
ナポリタン
自家製ケチャップソース/石窯パン