

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

C LUNCH

4580 (5038)

前菜

季節のスープ

石窯パン

鮮魚

55℃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

お料理を頼まり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