

**Solamire**

**2025.12.06 ~ 2025.12.28**

# 溶岩焼きメニュー

空と海を眺めながら戴く特別な体験

## 常陸牛 煌 “常陸牛の最高峰”



### 溶岩三昧

数量限定

希少な“常陸牛 煌”三種の贅沢な盛り合わせ  
(上カルビ、赤身、旨味ロース 各50g)

迷ったらまずはこちら

7,700 yen

### 溶岩二景

数量限定

希少な“常陸牛 煌”の2種

(“常陸牛 煌” 上カルビ と “常陸牛 煌” 赤身 各50g)

5,500 yen

### 溶岩比べ

数量限定

希少な“常陸牛 煌”と“常陸牛”の2種を味比べ

(“常陸牛 煌” 上カルビ と “常陸牛” カルビ 各50g)

3,960 yen

### 溶岩合わせ

数量限定

希少な“常陸牛 煌” 上カルビ(50g)

“常陸の輝き”カタロース(50g)

茨城を代表する牛と豚を少量ずつ味わえます

3,630 yen

## 常陸牛 煌(きらめき) とは.....?

茨城の誇る“常陸牛”の中でも厳しい基準を満たした特別な銘柄

令和6年“常陸牛 煌”の認定頭数 199頭 常陸牛全体の1.6% (令和6年常陸牛認定頭数11,908頭)

## 常陸牛

茨城県の誇るブランド牛

## 茨城尽くし

数量限定

“常陸牛”と“常陸の輝き”の盛り合わせ

(常陸牛カルビ 100g 常陸の輝きカタロース もしくは バラ肉のいずれか 100g)

2,970 yen

## ごはんもの

溶岩焼きメニューご注文のお客様のみご注文いただけます

### Aセット

1,100 yen

ごはん（京都 八代目儀兵衛『翁霞』）

茨城県産 葉物野菜のグリーンサラダ

わかめスープ

珈琲(HOT/ICE) もしくは 紅茶(HOT/ICE)

### Bセット 限定数釜

2,200 yen

一合羽釜ごはん（京都 八代目儀兵衛『翁霞』）

炊きあがりに約30分ほどお時間いただきます

茨城県産 葉物野菜のグリーンサラダ

わかめスープ

珈琲(HOT/ICE)もしくは紅茶(HOT/ICE)

ナチュラルな手作りアイスクリーム(日替わりフレーバー)

\*表示は税込み価格となります。

\*お持ち込みは一律ご遠慮しております。

\*お一人様、お食事1オーダーのご注文をお願いしております。

\*他のお客様へのご迷惑（騒ぐ・走り回る・危険行為など）となる方（お子様含む）や高圧的な態度を取られる方や指示に従っていただけない方はお引き取りいただきます。

他のお客様へご迷惑ゆえの処置ですので、返金は一切行いません。

お客様皆様に心地よい時間をお過ごしいただくため、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

# 玉海の和ごはん

数量限定

玉 (tama) 2,860 yen

・ごはんの大盛り／おかわり + 220  
・ごはんおかわり (大盛り) + 330

ごはん 赤出汁 ごはんのお供4種 お飲み物 (珈琲 (HOT/ICE) 紅茶 (HOT/ICE) から1杯

茨城県産 葉物野菜のグリーンサラダ

揚げ物3種 有頭エビフライ1ケ

常陸牛入りのコロッケ1ケ or 国産紅ずわいがにのカニクリームコロッケ 1ケ

宮城県産カキフライ3ケ (期間限定で2個から3個に増量中)

空 (sora) 3,300 yen

・ごはんの大盛り／おかわり + 220  
・ごはんおかわり (大盛り) + 330

ごはん 赤出汁 ごはんのお供4種 お飲み物 (珈琲 (HOT/ICE) 紅茶 (HOT/ICE) から1杯

茨城県産 葉物野菜のグリーンサラダ

控えめなお刺身 揚げ物1品

◎揚げ物を下記より一品お選びください

・常陸牛入りコロッケ 1ケ

・国産紅ずわいがにのカニクリームコロッケ 1ケ  
選択率 77% (2025.05~2025.11)

・宮城県産カキフライ 3ケ (期間限定で2個から3個に増量中)

〈〈玉海の和ごはん〉の各食材について〉

◎お米 京都 八代目儀兵衛 『翁霞』 ◎赤だし かつお節、昆布、さば節などからとった出汁を合わせた一品

◎控えめなお刺身 (全部でだいたい3,4切です)

こちらは全国各地親交のある漁業関係者さんから直接仕入れるため内容が都度変わります。

詳しくは店内又はテラスに掲示してあるボードをご覧ください。

クロマグロ (本鮪) は、日本一の鮪仲卸と名高い“やま幸”さん直送

流通量のごく限られた一度も冷凍していない“生の本鮪”を是非、ご賞味ください

◎ごはんのお供 (この中から何種かお出しします)

- ・昔ながらのすっぱい田舎梅干
- ・控えめな卵焼き
- ・きゅうりの浅漬け
- ・ごま昆布
- ・骨ごといけるサンマの佃煮
- ・月替わりのごはんのお供何種か

# Solamireの洋食

## 本日のおすすめパスタセット

A set 2,420 yen

B set 2,640 yen

C set 2,860 yen

※当店のパスタはすべて 生パスタ のため、伸びやすくまとまりやすいのでお早めにお召し上がりください

セットには 茨城県産 葉物野菜のグリーンサラダ、日替わりスープ、お飲み物が付きます

- A ポルチーニ香る 7種のきのこクリームパスタ
- A レンコンとラグービアンコのパスタ
- A 蓮根と茄子のアラビアータ
- B かねふくの明太子クリームパスタ
- B 炭火焼鶏と揚げ茄子のアラビアータ
- B 炭火焼鶏と 7種のきのこトマトクリームパスタ
- C 北海道産水タコとブロッコリーのジェノベーゼ

この中から2、3種が  
週替わりでメニュー入りします  
※仕入れに応じてこの中  
にないメニューもある  
場合がございます

## 本日のおすすめリゾットセット

A set 2,640 yen

B set 2,840 yen

※セットには 茨城県産 葉物野菜のグリーンサラダ、日替わりスープ、お飲み物が付きます

- A ポルチーニ香る 7種のきのこクリームリゾット
- A 海老とトマトのリゾット
- B 炭火焼鶏と 7種のきのこクリームリゾット 黒トリュフ風味

この中から1種が  
週替わりでメニュー入り  
します  
※仕入れに応じてこの  
中にあるメニューも  
ございます

“本日のおすすめパスタセット”、“本日のおすすめリゾットセット”のお客様はお飲み物をお選びください

- ・珈琲 (HOT/ICE)
- ・紅茶 (HOT/ICE)

\*表示は税込み価格となります。\*お持ち込みは一律ご遠慮しております。

\*お一人様、お食事 1 オーダーのご注文をお願いしております。

\*他のお客様へのご迷惑(騒ぐ・走り回る・危険行為など)となる方(お子様含む)や高圧的な態度を取られる方や指示に従っていただけない方はお引き取りいただきます。

他のお客様へご迷惑ゆえの処置ですので、返金は一切行いません。

お客様皆様に心地よい時間をお過ごしいただくため、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

## ナチュラルアイス

乳化剤・安定剤・着色料・香料不使用の100%ナチュラルな手作りアイス

---

〈 マダガスカルリッチバニラ 〉 シングル≪ 60ml ≫ 660 yen

香料やエッセンスではない、天然バニラの甘く芳醇な香り

〈 ピスタチオ 〉 シングル≪ 60ml ≫ 770 yen

世界総生産量1% ブロンテ産ピスタチオならではの上品な甘さと旨味

〈 京都 宇治抹茶 〉 シングル≪ 60ml ≫ 770 yen

京都宇治産の有機抹茶をふんだんに使ったこだわり

〈 季節限定 丹波栗 〉 シングル≪ 60ml ≫ 880 yen

甘くほくほくと香る、栗の王様

アイスについては是非とも別紙をご覧ください。

## 茨城の甘味

---

まるごと焼き芋 バニラアイス添え 1,090 yen

無農薬で育てた茨城県産の紅はるかを使用

冷やし焼き芋シェイク 780 yen

## ケーキ

---

ナッツチョコタルト 800 yen

バスクチーズケーキ 800 yen

お飲み物

お食事をご注文のお客様は〔＊〕のついた品が 550 yenとなります

〈珈 琲 〔＊〕〉 創業から70年以上続く京都の老舗珈琲屋から直送された豆だけを使用しています。

ブレンド珈琲	750 yen	エスプレッソ	600 yen
アイス珈琲	650 yen	カフェラテ (HOT／ICE)	800 yen
〈ソフトドリンク 〔＊〕〉 ALL 650 yen			
ジンジャーエール		オレンジジュース (果汁100%)	緑茶 (ICEのみ)
コーラ		有機栽培アイ스티ィ (ICEのみ)	抹茶ラテ 京都産抹茶使用 (ICEのみ)
ウーロン茶 (HOT／ICE)		ルイボ스티ィー (ICEのみ)	

〈ノンアルコール 〔＊〕〉 ノンアルコールビール〔アサヒ〕 700 yen

〈ノンアルコールワイン〉

Vine Free Sparkling 〈白・bottle／500mℓ〉 1,290 yen

Vine Free 〈白 bottle／300mℓ〉 990 yen

アルコール

※お車を運転される方へのアルコール提供は固くお断りしております。

ビール 定番の商品から地元茨城のものまでご用意しております

〈生〉アサヒスーパードライ 700 yen

〈瓶〉常陸野ネストビール (茨城) 770 yen  
【ホワイトエール・ヴァイツェン・だいたいエール】

〈瓶〉ペローニ ナストロアズーロ 800 yen  
1963年にイタリアのローマで誕生したプレミアムイタ  
リアンビール 絶妙なバランスがとれた苦みと柑橘類  
のスパイシーな香り  
さっぱりとした爽やかな飲み心地が特徴

ウイスキー・サワー

ブラックニッカハイボール 700 yen

デュワーズハイボール 700 yen

知多・富士 900 yen

レモンサワー 700 yen

グレープフルーツサワー 700 yen

茨城のお酒〔日本酒・梅酒〕

〈日本酒 90ml〜〉

森 嶋 酒 造 (日立市) 800 yen 〜  
創業150年。国内外で数々の賞を受賞した実力のある酒蔵

来 福 酒 造 (筑西市) 800 yen 〜  
創業300年。創業当時の銘柄「来福」は、  
俳句の「福や来む 笑う上戸の 門の松」に由来

須 藤 本 家 (笠間市) 800 yen 〜  
創業850年。  
平安時代末期、永治元年(1141)に始まった日本最古の酒蔵

〈梅酒〉

百 年 梅 酒 700 yen  
【完熟(赤)・すっぱい完熟にごり(青)・本格(緑)】

木 内 梅 酒 700 yen