

玉海の和ごはん

玉海の郷馳（たまうみのさとち） 数量限定

〈 空 (sora) 2,840 〉

ごはん、赤だし、控えめなお刺身、ごはんのお供、サラダ、揚げ物 1 品
※揚げ物は右ページよりお選びください

〈 海 (umi) 3,630 〉

ごはん、赤だし、控えめなお刺身、ごはんのお供、サラダ、揚げ物 1 品、焼き魚 1 品
※揚げ物・焼き魚は右ページよりお選びください

〈 生本鮪の赤身食べ比べ 3,520 〉

日本一の鮪仲卸と名高い“やま幸”さん直送

流通量が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、赤だし、お刺身（生本鮪 赤身 各 3）

ごはんのお供 2, 3 種、サラダ

※こちらは生本鮪が産地別で2種類以上入荷できた時だけの限定メニューです
鮪の違いをお楽しみください

・お刺身倍増 +550

※〈赤身の食べ比べ〉はできません

※種類はそのままで量を倍に

・ごはん大盛／おかわり +220

・奥久慈卵（薬味付き） +220

特別な和ごはん ご予約限定／屋内席のみ／土日祝のみ

『“茨城のプレミアム” 常陸の輝き 極厚ロースかつ』 4,700

ごはん、赤だし、常陸の輝き 極厚ロースかつ、サラダ

“茨城のプレミアム” 茨城県産のブランド豚“常陸の輝き”を極厚にカット
低温調理によってじっくり数時間かけて火入れを行った後に、
高温短時間で香しく揚げた一品です。

+1,100 でごはんを“羽釜炊きのごはん”に変更可能です

※ご注文いただいたお客様専用の 1 合羽釜で炊きあげます
炊きあがりまで30分ほどお時間いただきます

〈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です

◎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ておりますので
その都度内容が変わります。

◎ごはんのお供（この中から月替わりでお出しします）

- ・昔ながらのすっぱい田舎梅干
- ・控えめな卵焼き
- ・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

◎茨城県産葉物野菜のミニシーザーサラダ

+ ◎揚げ物を下記より一品お選びください

- ・常陸牛入りのコロッケ（1ヶ）
- ・国産紅ずわいがにのカニクリームコロッケ（1ヶ）
- ・ふつうのアジフライ（2ヶ）
- ・広島県産カキフライ（3ヶ） +300

+ ◎焼き魚をご注文の方は下記より一品お選びください

※低温にてじっくりと焼き上げるため、20分ほどお時間頂戴いたします

- ・漁師町から直送 鯖の文化干し（半身）
- ・漁師町から直送 鯖みりん（半身）
- ・あまり知られたくない“秘密の鯖”（半身） +500

余談ですが…

「なんで日本全国から魚を仕入れるの？」とよく訊かれます。

茨城県には札幌、福岡、沖縄を繋ぐ〈茨城空港〉があり、
それに加えてここから車で1時間ほどの位置に〈成田空港〉、大洗町から北海道苫小牧間を結ぶフェリー、日本一大きい市場である豊洲市場まで2時間程と意外にも多くの流通網が整っているのです。

そうした中で、様々な地へ赴き、時には意外な出逢い方をした親交がある日本全国の漁業関係者さんと直接連絡を取り合ってその時々おすすめの魚を送っていただいております。

* ご飯の大盛りは+220円いただいております。

* 表示は税込み価格となります。

*** 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。**

* お持ち込みはご遠慮しております。

*** 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）はスタッフより声掛けさせていただきます。**

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。

お越しいただくお客様皆様に心地よい時間をお過ごしいただくためですので、

ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

* 仕入れに大きく左右されるため、メニューが変更となる場合がございます。予めご了承ください。

Solamireの洋食

本日のおすすめパスタ・リゾットセットには小さなサラダとお飲み物が付きます。

※メインのお料理と同タイミングでお持ちします。

本日のおすすめパスタセット 右ページに記載のお好きなパスタと 下に記載のお好きなお飲み物をお選びください	2,750 〜
--	---------

本日のおすすめリゾットセット 右ページに記載のお好きなリゾットと 下に記載のお好きなお飲み物をお選びください	2,820 〜
--	---------

ミックスフライプレート （5食限定） ライス・オニオンスープ付き かにクリームコロッケ ベシamelソース仕立て1ヶ、有頭エビフライ1ヶ、広島産カキフライ2ヶ	2,750
--	-------

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（ICE）

追加でスープはいかがでしょうか？ 単品 550 お食事ご注文の方 330

- ・コーンスープ
- ・クラムチャウダー
- ・オニオンスープ
- ・数種の野菜とカニのピスク
- ・じゃがいもとポロ葱の冷製スープ

* ご飯の大盛りは+220円いただいております。 * 表示は税込み価格となります。

* 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。

* お持ち込みはご遠慮しております。

* 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）はスタッフより声掛けさせていただきます。

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。

お越しいただくお客様皆様に心地よい時間をお過ごしいただくためですので、

ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

* 仕入れに大きく左右されるため、メニューが変更となる場合がございます。予めご了承ください。

本日のおすすめパスタ すべて生パスタを使用しています Aset 2,750 Bset 2,920 Cset 3,300

本日のおすすめリゾット Aset 2,820 Bset 3,080

アラカルト

A La carte

お酒やお料理とともに楽しめる一品です
期間限定のメニューもある場合がございます。ボードをご確認ください。

殻付きムール貝 バターガーリック風味（2〜3人前）	2,310
有頭エビフライ（2ヶ）	1,650
かにクリームコロッケ ベシヤメルソース仕立て（2ヶ） 国産紅ずわいがにを使用	1,100
フライドポテト マッシュポテトを揚げて作る欧州風	770

デザート

dessert

お食事後に海を眺めながらいかがでしょうか
期間限定のメニューもある場合がございます

冷やし焼き芋 660

茨城県産の無農薬で育てた紅はるかを使用

まるごと焼き芋 バニラアイス添え 1,090

茨城県産の無農薬で育てた紅はるかを使用

※こちらをデザートセットで選ばれる際は
デザートセットに+300とさせていただきます

バニラアイス 550

メロンアイス 660

ベルギーチョコアイス 660

デザートセット (※玉海の和ごはん・Solamireの洋食をご注文いただいたお客様限定)

選べるデザート & お飲み物セット 990 ~

*上記よりデザートとお飲み物をお選びください

限定のメニュー 数量限定

完熟メロンの半カットパフェ

地元農家さんから直接仕入れる糖度の高いメロンを使用した逸品です

玉海の和ごはん・Solamireの洋食をご注文
いただいたお客様 2,068 ~

お食事を伴わないご利用のお客様 2,530 ~

完熟メロンシェイク

地元農家さんから直接仕入れる糖度の高いメロンを使用した逸品です

玉海の和ごはん・Solamireの洋食をご注文
いただいたお客様 700

お食事を伴わないご利用のお客様 858

SOFT DRINK

* 玉海の和ごはん・Solamireの洋食をご注文の方はこちらのページの品、550（税込み）で提供させていただきます。
* ノンアルコールワイン・アルコール飲料は対象外とさせていただきます。

ジンジャーエール	700	珈琲	
コーラ	700	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。	
オレンジジュース（果汁100%）	700	ブレンド珈琲	900
有機栽培アイ스티ィ（ICE）	750	レッドクレープのような香り、チェリーのような酸味と甘さ、パイナップルのような甘さとまろやかな口あたり	
抹茶ラテ 京都産抹茶使用（ICEのみ）	770	アイス珈琲	700
		南アルプスの伏流水を使用しています	
緑茶（ICEのみ）	700	エスプレッソ	660

茨城 猿島のお茶

日本ではじめて渡米した茨城県産の茶葉（猿島茶）
厚みのある茶葉から抽出される濃厚な味と香りが特徴で非常にコクがあります。※すべてポットで提供させていただきます。

和紅茶のアールグレイ（HOT）	900
日本ではじめて渡米した猿島茶を使用した和紅茶 やさしい香りのアールグレイを是非ストレートで	
季節の和紅茶（HOT）	900
日本ではじめて渡米した猿島茶を使用した和紅茶 移ろいゆく季節に合わせた和紅茶をお楽しみください	
ほうじ茶（HOT）	770
カフェインが少ないので、食後のお茶に最適です	
SASHIMA CRAFT TEA 炎滋（HOT）	990
赤身の肉料理にマッチするお茶です お香のようなスモーキーな香りとスパイスの香り 心地よい渋みのなかにほのかな甘みが広がります	

ノンアルコール

ノンアルコールビール〈アサヒドライゼロ〉	700
----------------------	-----

ノンアルコールワイン

G7 広島サミットで各国首脳に振舞われた一品をはじめとして スパークリング・赤・白各種ご用意しております。	
Vine Free Sparkling 〈白・bottle／500ml〉	1,290
Vine Free Sparkling 〈赤・bottle／500ml〉	1,320
Vine Free 〈赤・白 bottle／300ml〉	990

* 表示は税込み価格となります。

ALCOHOL

地元“茨城”のお酒を中心に各種取り揃えております。
生産の限られているものなど日によって取り扱いが変わる場合もございます。

◎茨城のお酒〈日本酒・梅酒〉		〈生〉アサヒスーパードライ	700
〈日本酒〉120ml〜			
森嶋酒造（日立市）	1,100〜	〈瓶〉常陸野ネストビール〈茨城〉	770〜
創業150年。国内外で数々の賞を受賞してきた 実力のある酒蔵		【ホワイトエール・ヴァイツェン・だいたいエール】	
来福酒造（筑西市）	1,100〜	〈瓶〉ペローニ ナストロアズーロ	800
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		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	
須藤本家（笠間市）	1,100〜		
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		ブラックニッカハイボール	700
〈梅酒〉		デュワーズハイボール	700
百年梅酒（赤・緑・青）	700	知多・富士	900
赤・・・甘め		グレープフルーツサワー	700
緑・・・スタンダード		レモンサワー	700
青・・・酸っぱめ			
木内梅酒	700		

〈日本酒のお話〉

純米酒	精米歩合：規定なし	特徴：コクがあり、米の旨味が強い
純米吟醸酒	精米歩合：60%以下	特徴：フルーティーな香りと繊細な味わい
純米大吟醸酒	精米歩合：50%以下	特徴：最高級の香りと味わい
本醸造酒系列	精米歩合：70%以下	特徴：バランスの取れた味わい
特別本醸造酒	精米歩合：60%以下	特徴：やや高級感のある味わい
吟醸酒系列	精米歩合：60%以下	特徴：華やかな香りと軽快な味わい
大吟醸酒	精米歩合：50%以下	特徴：最も繊細で上品な味わい

*表示は税込み価格となります。