

GW期間 (4/26~5/6) 特別メニュー

玉海の和ごはん 数量限定

〈空 (sora) 2,750〉

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
※揚げ物を下記よりお選びください

〈“天然”生本鮪 (maguro) 3,930〉

日本一の鮪仲卸と名高い“やま幸”さん厳選の目利き本鮪 絶品です
ごはん、赤だし、お刺身 (天然生本鮪 赤身3、中トロ2、大トロ2)
ごはんのお供 2~3種、サラダ ※揚げ物追加の場合 1種 +550 とさせていただきます。

〈限定のメニュー 5,500〉

ごはん、赤だし
お刺身7種 (天然生本鮪 赤身、中トロ、大トロ、北海道産秋鮭のいくら醤油漬
北海道産ほたて、北海道産水タコ、鹿児島県産炙り鰯) ※各1切程度
常陸牛コロッケ1ヶ、広島産カキフライ2ヶ

- ・ごはん大盛／おかわり +220
- ・奥久慈卵 (薬味付き) +220

〈玉海の和ごはん 各食材について〉

◎令和6年産 茨城県つくば山麓厳選コシヒカリ

◎シンプルな赤だし

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。本日の内容はお手数ですがお尋ねください

◎ごはんのお供 (この中から月替わりでお出しします)

- ・昔ながらのすっばい田舎梅干
- ・奥久慈卵の控えめな卵焼き
- ・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)
- ・三陸沖で揚がったサメのフライ (2ヶ)
- ・広島県産カキフライ (3ヶ) +300

Solamireの洋食

ソラミーレサラダ バケット・スープ添え 限定3食
店舗の名を冠する茨城県産野菜をふんだんに使用したサラダ
好きなスープをお選びください 1,958
飲み物を コーヒー (HOT/ICE) もしくは、紅茶 (HOT/ICE) からお選びください

本日のおすすめパスタセット
店内ボードもしくは下ページに記載の好きなパスタと 2,640 ~
好きなスープをお選びください
飲み物を コーヒー (HOT/ICE) もしくは、紅茶 (HOT/ICE) からお選びください

本日のおすすめリゾットセット
店内ボードもしくは下ページに記載の好きなリゾットと 2,750 ~
好きなスープをお選びください
飲み物を コーヒー (HOT/ICE) もしくは、紅茶 (HOT/ICE) からお選びください

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 2,750
かにクリームコロッケベシャメルソース仕立て1ヶ、有頭エビフライ1ヶ、広島産カキフライ2ヶ
飲み物を コーヒー (HOT/ICE) もしくは、紅茶 (HOT/ICE) からお選びください

本日のおすすめパスタ Aset 2640 Bset 2840 Cset 3040

本日のおすすめリゾット Aset 2750 Bset 2950

本日のおすすめパスタ・リゾットのお客様には
“茨城県産葉物野菜のミニシーザーサラダ”とスープが付きます。

セットのお客様はスープをお選びください。

・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ビスケット

*表示は税込み価格となります。

*お一人様、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。

*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。

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
かにクリームコロッケ ベシャメルソース仕立て (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

フォンダンショコラ	770	フォンダンショコラ バニラアイス乗せ	990
※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			
シナモンデニッシュ	バニラアイス添え	770	
	ハーフサイズ	550	
ショコラデニッシュ	バニラアイス添え	770	
	ハーフサイズ	550	
冷やし焼き芋		600	
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 ※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			

選べるデザート & お飲み物セット 1,430 ~
*上記よりデザートとお飲み物をお選びください

選べるデザート & 食後のお飲み物セット (お食事された方限定) 990 ~
*上記よりデザートとお飲み物をお選びください
*お食事をご注文いただいたお客様限定となります。

SOFT DRINK

*お食事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・次ページ (アルコール飲料) は対象外とさせていただきます。

珈琲

ジンジャーエール	650	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。	
コーラ	650	ブレンド珈琲	900
ココア (ICE)	650	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	
オレンジジュース (果汁100%)	650	アイス珈琲	700
有機栽培アイスティ	720	南アルプスの伏流水を使用しています	
緑茶 (ICE)	650	コールドブリュー珈琲 (期間限定)	800
		エスプレッソ	660
		カフェラテ (HOT/ICE)	990

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

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) 770

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。

グラスワイン〈赤・白〉 900 〈生〉アサヒスーパードライ 700

ボトルワイン各種〈赤・白〉 880～
詳しくはスタッフにお尋ねください。
〈生〉クラフトビール
*別紙をご確認ください

◎茨城のお酒〈日本酒・梅酒〉

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

〈日本酒〉ワイングラスでの提供となります

森嶋酒造（日立市） 1,100～
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

〈瓶〉ペローニ ナストロアズーロ 800
193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

来福酒造（筑西市） 1,100～
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

ブラックニッカハイボール 650

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

デュワーズハイボール 700

知多・富士 900

〈梅酒〉

百年梅酒（赤・緑・青） 800
赤…甘め 緑…スタンダード 青…酸っぱめ

グレープフルーツサワー 650

レモンサワー 650

木内梅酒 800

〈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。

GW期間 (4/26~5/6)

炭火グリル専用エリア特別メニュー

〈特〉常陸牛 煌と常陸の輝き 数量限定 1人 7,500円 ※2名様から

- ・常陸牛 煌 カルビ
- ・常陸の輝き カタロース
- ・国産豚 コメカミ
- ・常陸牛 煌 ロース
- ・常陸の輝き バラ
- ・匠美鶏 モモ
- ・焼き野菜盛
- ・包み野菜盛

〈上〉常陸牛と常陸の輝き 数量限定 1人 6,000円 ※2名様から

- ・常陸牛 カルビ
- ・常陸の輝き カタロース
- ・国産豚 コメカミ
- ・常陸牛 ロース
- ・常陸の輝き バラ
- ・匠美鶏 モモ
- ・焼き野菜盛
- ・包み野菜盛

常陸牛 煌 (ひたちぎゅう きらめき) とは？

茨城県産のブランド牛“常陸牛”の中でも
茨城生まれ・茨城育ち、生後30か月以上、オレイン酸割合などの基準など
“和牛のおいしさ”に着目した全国初の基準を策定
その基準をクリアした常陸牛のみが“常陸牛 煌”を名乗ることを許されております
特徴としては、従来の常陸牛よりもあっさりしていてやわらかさや旨味をより感じます

常陸の輝き (ひたちのかがやき) とは？

県内の養豚関係者が一体となって約7年の研究を重ねて作り上げた**茨城県のブランド豚肉**
血統・専用肥料・品質の一定基準をすべてクリアしたものです
特徴は「やわらかく」「旨味が濃く」「香りが良い」とされています

- ※事前のご予約が必須となります。
- ※こちらのメニューは炭火グリル専用エリア（屋根付き）にて**卓上の炭火グリル**でお客様ご自身で焼いていただきます。エリア外ではご注文いただけません。
- ※お肉や野菜を焦がしたり地面に落としたりしても交換は一切お断りいたします。
- ※追加料金にて別途ご注文いただくことも可能です。（羽釜炊きのごはんなど）
- ※飲食物は持ち込み不可となります。
- ※仕入れ状況に応じて内容が変更となる場合もございます。