

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) 2,750〉

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
※揚げ物は右ページよりお選びください

〈玉 (tama) 2,970〉

ごはん、赤だし、控えめなお刺身、ごはんのお供、サラダ、焼き魚1品
※焼き魚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

〈鮪 (maguro) 3,300〉

ごはん、赤だし、お刺身 (本鮪赤身3、中トロ2、大トロ2)
ごはんのお供4種、サラダ

〈天然 生本鮪の赤身食べ比べ 3,300〉

ごはん、赤だし、お刺身 (天然生本鮪 赤身 各5)
ごはんのお供2,3種、サラダ

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

- ・お刺身倍増 +550
- ・ごはん大盛／おかわり +220
- ※〈鮪〉〈赤身の食べ比べ〉はできません
- ・奥久慈卵 (薬味付き) +220
- ※種類はそのまま量を倍に
- ・ごはんを“控えめな鯛の胡麻だれ飯”に +1,650
- ※こちらは最後の〆茶漬けとして“鯛だし”をお持ちします

羽釜炊きのごはん 限定5釜

※こちらはご注文を頂いてから炊き上げるため30分ほどお時間いただきます

- ・羽釜炊きのごはん (1合) ※お客様ご自身で炊きあがりを見守っていただきます
“茨城県産コシヒカリ” +1,100
“北海道産ななつぼし” +1,100
“京都 八代目儀兵衛 「翁霞」 ” +1,320
- ・羽釜炊きのごはん“焼銀鮭と秋鮭のいくら” (1合) +2,200
羽釜で炊きあげるあつあつのごはんの上に
焼いた銀鮭と北海道産秋鮭のいくらをかけた贅沢な一品です
- ・羽釜炊きのごはん“鯛と山椒” (1合) +2,200
鯛出汁で炊きあげた一品です
真鯛のほのかな旨味と山椒の香りをお楽しみください
- ・特別な羽釜炊きのごはん (1合) 時価

〈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

筑波山は、『令和』のもとになった【万葉集】の場面が数々ございます
『いにしえ』の時を超え、今に続く米作り
農家さんのプライドをかけた自慢の一粒を是非、ご賞味ください

◎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）

- ・昔ながらのすっぱい田舎梅干
- ・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

- ・常陸牛入りのコロケ（1ヶ）
- ・国産紅ずわいがにのカニクリームコロケ（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

+◎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その時々おすすめのお魚を送って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、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。

お食事

本日のおすすめパスタ・リゾットセットには“前菜サラダ”とスープが付きます。

※屋外席を選択のお客様は“前菜サラダ”を“茨城県産葉物野菜のミニシーザーサラダ”に変更とさせていただきます。

※“前菜サラダ”はなくなり次第、“茨城県産葉物野菜のミニシーザーサラダ”に変更となり、
メインのお料理と同時に提供させていただきます。

お食事にはお飲み物（珈琲or紅茶）が1杯付きます。

ソラミーレサラダ バケット・スープ添え

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

下に記載のお好きなスープをお選びください

お飲み物を 珈琲（HOT/ICE）もしくは、紅茶（HOT/ICE）からお選びください

1,958

本日のおすすめパスタセット ※屋内席のお客様はサラダとスープを先にお持ちします

店内ボードもしくは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スープをお選びください

お飲み物を 珈琲（HOT/ICE）もしくは、紅茶（HOT/ICE）からお選びください

2,640 ~

本日のおすすめリゾットセット ※屋内席のお客様はサラダとスープを先にお持ちします

店内ボードもしくは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スープをお選びください

お飲み物を 珈琲（HOT/ICE）もしくは、紅茶（HOT/ICE）からお選びください

2,750 ~

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

お飲み物を 珈琲（HOT/ICE）もしくは、紅茶（HOT/ICE）からお選びください

セットのお客様はスープをお選びください。

屋内席のお客様は前菜サラダとスープをパスタ・リゾットよりも先にお持ちします。

※前菜サラダはなくなり次第、

“茨城県産葉物野菜のミニシーザーサラダ”に変更となり、メインのお料理と同時に提供させていただきます。

※屋外席を選択のお客様はミニシーザーサラダとスープをパスタ・リゾットと同時に持ちします。

- ・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ク

前菜サラダ

水耕栽培の新鮮葉物、小エビ、ブロッコリー、柳蓮田蓮根、茨城県産 無農薬のさつまいも

* 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、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。

本日のおすすめパスタ

Aset 2,640 Bset 2,840 Cset 3,040

本日のおすすめリゾット

Aset 2,750 Bset 2,950

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

| | | |
|---------------------------|-------|-----------------------------------------------|
| フォンダンショコラ | 770 | |
| <u>フォンダンショコラ バニラアイス乗せ</u> | 990 | ※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 |
| 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 | |
| <u>タルト・タタン</u> | 990 | ※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 |
| <u>タルト・タタン バニラアイス添え</u> | 1,090 | ※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 |
| 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 | | |
| <u>まるごと焼き芋 バニラアイス添え</u> | 1,090 | ※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 |
| 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

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・隣ページ (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 | 650 | 珈琲 | |
| コーラ | 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。 | |
| ココア (HOT/ICE) | 650 | ブレンド珈琲 | 900 |
| チャイ (HOT/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 (ICE) | 720 | 南アルプスの伏流水を使用しています | |
| 抹茶ラテ 京都産抹茶使用 (HOT/ICE) | 770 | コールドブリュー珈琲 (期間限定) | 800 |
| 緑茶 (HOT/ICE) | 650 | 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

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 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> 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がございます。

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〉

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

シークワサーサワー 650

木内梅酒 800

グレープフルーツサワー 650

レモンサワー 650

〈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。

& ibaraki

今期のテーマは

“北海道”

厳選した食材について少しだけお話をさせていただきます

“村上商店の無添加生うに”

当店では、北海道で半世紀以上うに一筋でこだわり続ける“村上商店さんの無添加うに”を提供させていただいています。うにの食べられる部位は殻から取り出すと形が溶けてしまうため、「ミョウバン」という食品添加物を使用して形を保ちますが、ミョウバンを過度に使用すると特有の渋みがうにに付くため、うに本来の味が損なわれてしまうのです。村上商店さんの生うにはミョウバンを一切使用していない無添加の品で、ミョウバン特有の渋みがなく、口の中に入れた瞬間、うに本来の濃厚な甘みがとろけるように広がります。

※どうしても天候に左右されやすいうに漁に応じた仕入れとなりますので、

北海道産（ミョウバン使用）や北方四島産のものなどに変更となる場合もございます。

※本日使用する生うにの情報はボードに記載しておりますので、ぜひご確認ください。

“北海道産秋鮭のいくら”

9月～11月頃に北海道に戻ってきた鮭（秋鮭）の卵を醤油漬けに仕上げています。

【いくら】と言ってもマスの卵を使用したものやアメリカ産、チリ産、ロシア産のいくらもありますが、こちらの原料は正真正銘北海道産の秋鮭の筋子を使用しています。

※仕入れ状況によっては、市場全体の2～3割程度しか獲れない【一番手】と呼ばれる最高の時期のいくらをお出しします。

“& ibaraki”

常陸牛 “A5 赤身肉のローストビーフ” 低温調理で4時間かけて火入れした一品

お米 “【新米】令和6年 茨城県産コシヒカリ” 茨城県石岡市八郷地区他

醤油 “創業寛政元年 創業200余年の伝統を受け継ぐ醤油” 茨城県結城市

“& others”

お出汁 “かつお節・さば節・煮干し・北海道産の厳選した三種の昆布などをブレンド”

山葵 “静岡県伊豆地方 老舗山葵園”直送

※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ので、予めご了承ください