

ランチ

Lunch

本日のおすすめパスタ・リゾットには“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。

ランチは &ibaraki を除く品すべてにお飲み物（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

ボード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

ボードに記載のお好きなパスタ・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

ボードに記載のお好きなリゾット・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

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

2,970

“常陸牛” ローストビーフと炙り（5食限定）

厳選したA5ランクの常陸牛を低温調理で4時間かけて火入れしたローストビーフ

日によって異なる部位を使用するA5ランク常陸牛の炙り

ぜひ、ひつまぶし風でお召し上がりください 薬味・お出汁付き

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

3,780

（追加）お出汁 330

& ibaraki

日本全国を旅する中で出逢った全国各地の食材と厳選した茨城県産品を合わせました。

入荷状況に応じて欠品の場合もございます。

每期テーマは異なりますので、内容は店内ボードをご覧ください。 期間・数量限定

時価

* 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。

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
合鴨のスモークと6種サラミのプレート	1,320
有頭エビフライ (2ヶ)	1,880
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
トマトとモッツァレラのアランチーニ (3ヶ) トマトソースと絡めてお召し上がりください +1ヶ 330	920
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

選べるデザート & お飲み物セット *ボードよりデザートとお飲み物をお選びください	1,430 ~
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) *ボード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。	990 ~
デザート 単品 *店内ボードよりデザートをお選びください	770 ~

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	エスプレッソ	660
緑茶 (HOT/ICE)	650	カフェラテ (HOT/ICE)	990
茨城 猿島のお茶		ノンアルコール	
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ほ特徴で非常 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。		ノンアルコールビール <アサヒドライゼロ>	770
和紅茶のアールグレイ (HOT)	900	ノンアルコールワイン	
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		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。	
季節の和紅茶 (HOT)	900	Vine Free Sparkling <白・bottle/500ml>	1,290
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		Vine Free Sparkling <赤・bottle/500ml>	1,320
ほうじ茶 (HOT)	770	Vine Free <赤・白 bottle/300ml>	990
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			

*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〉 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	880~

◎茨城のお酒〈日本酒・梅酒〉		〈瓶〉常陸野ネストビール〈茨城〉 【ホワイトエール・ヴァイツェン・だいたいエール】	770~
〈日本酒〉		〈瓶〉ペローニ ナストロアズーロ 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	800
森嶋酒造（日立市） 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	1,300~		
来福酒造（筑西市） 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	1,100~	ブラックニッカハイボール	650
須藤本家（笠間市） 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	1,100~	デュワーズハイボール	700
		知多・富士	900
〈梅酒〉		シークワサーサワー	650
百年梅酒（赤・緑・青）	800	グレープフルーツサワー	650
木内梅酒	800	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