

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” 1人 8,250円（税込） ※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” 1人 6,600円（税込） ※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

〈ご利用に関する条件〉

必ず、以下の条件についてご確認・ご承諾の上でご予約ください。

- ・ご予約が必須となります。（天候がある程度確定する2～3日前からご予約可能です）
- ・テラス席の専用エリアでのみの提供メニューのため、雨天時など天候状況によっては本プランを中止とさせていただきます。その場合はキャンセル料を頂きません。
- ・お客様のご都合によるキャンセルにおいては、体調不良や天候などの理由に関わらずキャンセル料として請求させていただきます。お振り込みの場合、振込手数料はお客様負担となります。キャンセル料は 24時間前:ご予約料金の100% 48時間前:ご予約料金の80% です。
- ・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。
- ・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。（羽釜炊きのごはんやお飲み物など）
- ・本ご予約のプランはお飲み物はついておりません。また、飲食物は持ち込み不可です。同様に食材の調理は一切お断りします。
- ・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。
- ・他のお客様へのご迷惑となる方や弊社スタッフに対して高圧的な態度の方（お連れ様含む）などはご利用をお断りさせていただき、場合によっては即時お引き取りいただきます。