

溶岩焼きメニュー

空と海を眺めながら戴く特別な体験

おすすめ



溶岩三昧 数量限定

希少な“常陸牛 煌”三種の贅沢な盛り合わせ
(特上カルビ、極上赤身、旨味ロース 各
50g)

迷ったらまずはこちら

7,700 yen

溶岩二彩 数量限定

希少な“常陸牛 煌”特上カルビ(50g)
“常陸の輝き”カタロース(50g)
茨城を代表する牛と豚を少量ずつ味わえる
贅沢な組み合わせ

3,630 yen

馬焼き 熊本直送 国産馬肉の赤身を使用

2,860 yen

馬刺しとしても楽しめる国産馬肉の赤身を“溶岩焼き”でさっと焼いてお召し上がりください
もちろん馬刺しとしてもお出しできる鮮度ですので、本当にさっとお焼きください

常陸牛 煌 “常陸牛の最高峰”

特上カルビ

〈 単 品 〉	100g	3,850 yen
	150g	5,800 yen
	200g	7,700 yen

極上赤身

〈 単 品 〉	100g	4,400 yen
	200g	8,800 yen

旨味ロース サーロイン部分使用

〈 単 品 〉	100g	5,500 yen
	150g	8,250 yen
	200g	10,500 yen

常陸牛 煌(きらめき)とは？

茨城の誇る“常陸牛”の中でも
厳しい基準を満たした特別な銘柄

令和6年“常陸牛 煌”の認定頭数は199頭
全体の1.6% (令和6年常陸牛認定頭数11,908頭)

《 “常陸牛 煌” は 塩／タレ のいずれかお選びいただけます 》

塩／タレで付属するものが異なります。

両方をお選びいただくこと・個別の薬味追加は出来かねます。

“塩”をお選びいただいた場合

- ・控えめな焼き野菜 (2、3種)
- ・タレ／岩塩／黒胡椒
- ・薬味 (山葵／レモン)

“タレ”をお選びいただいた場合

- ・控えめな焼き野菜 (2種)
- ・タレ／洗いたれ／岩塩／黒胡椒
- ・薬味 (辛味／薬味葱)

溶岩焼きメニュー

空と海を眺めながら戴く特別な体験

常陸の輝き

“常陸牛 煌”をご注文いただいたお客様のみご注文いただけます

バラ肉

〈追加 お肉のみ〉
100g 880 yen
200g 1,760 yen



カタロース

〈追加 お肉のみ〉
100g 1,100 yen
200g 2,200 yen

常陸の輝き 二趣盛り

〈追加 お肉のみ〉
100g (各50g) 990 yen
200g (各100g) 1,980 yen

溶岩焼きに合わせて

溶岩焼きメニューご注文のお客様のみご注文いただけます

Aセット

1,100 yen

ごはん（京都 八代目儀兵衛『翁霞』）
茨城県産 葉物野菜の控えめなサラダ、わかめスープ
珈琲(HOT/ICE)もしくは紅茶(HOT/ICE)

Bセット

1,650 yen

ごはん（京都 八代目儀兵衛『翁霞』）
茨城県産 葉物野菜の控えめなサラダ、わかめスープ
珈琲(HOT/ICE)もしくは紅茶(HOT/ICE)
ナチュラルな手作りアイスクリーム(日替わりフレーバー)

Cセット 限定数釜

2,200 yen

一合羽釜ごはん（京都 八代目儀兵衛『翁霞』）
炊きあがりに約30分ほどお時間いただきます
茨城県産 葉物野菜の控えめなサラダ、わかめスープ
珈琲(HOT/ICE)もしくは紅茶(HOT/ICE)
ナチュラルな手作りアイスクリーム(日替わりフレーバー)

*表示は税込み価格となります。*お持ち込みは一律ご遠慮しております。

*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。

*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）や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。

お客様皆様に心地よい時間をお過ごしいただくため、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

アイス／お飲み物

“溶岩焼き”ご注文のお客様は対象のドリンクを550(税込)にて提供いたします

10/11（土）より提供開始予定

ナチュラルアイス 乳化剤・安定剤・着色料・香料不使用の100%ナチュラルな手作りアイス

〈マダガスカルリッチバニラ〉 シングル≪ 60ml ≫ 660 yen
香料やエッセンスではない、天然バニラの甘く芳醇な香り

〈ピスタチオ〉 シングル≪ 60ml ≫ 770 yen
世界総生産量1% ブロンテ産ピスタチオならではの上品な甘さと旨味

〈京都 宇治抹茶〉 シングル≪ 60ml ≫ 770 yen
京都宇治産の有機抹茶をふんだんに使ったこだわり

〈季節限定 丹波栗〉 シングル≪ 60ml ≫ 880 yen
甘くほくほくと香る、栗の王様

アイスについては是非とも別紙をご覧ください。

茨城の甘味 10/5（日）・10/13（月・祝）・10/25（土）はお休みとなります

まるごと焼き芋 バニラアイス添え 1,090 yen

無農薬で育てた茨城県産の紅はるかを使用

冷やし焼き芋シェイク 780 yen 完熟メロンシェイク 858 yen

お飲み物 “溶岩焼き”ご注文のお客様は〔*〕のついた品が 550 yenとなります

〈珈琲〔*〕〉 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。

ブレンド珈琲 900 yen エスプレッソ 660 yen

アイス珈琲 700 yen カフェラテ（HOT／ICE） 990 yen

〈ソフトドリンク〔*〕〉 ALL 700 yen

ジンジャーエール オレンジジュース（果汁100%）

コーラ 有機栽培アイ스티（ICEのみ）

抹茶ラテ 京都産抹茶使用（ICEのみ） 緑茶（ICEのみ）

ウーロン茶（HOT／ICE） ルイボ스티ー（ICEのみ）

〈ノンアルコール〔*〕〉

ノンアルコールビール〔アサヒ〕 700 yen

〈ノンアルコールワイン〉

Vine Free Sparkling 〈白・bottle／500ml〉 1,290 yen

Vine Free 〈赤・白 bottle／300ml〉 990 yen

アルコール

※お車を運転される方へのアルコール提供は固くお断りしております。

ビール 定番の商品から地元茨城のものまでご用意しております

〈 生 〉 アサヒスーパードライ 700 yen

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

〈 瓶 〉 ペローニ ナストロアズーロ 800 yen

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が特徴

ウイスキー・サワー

ブラックニッカハイボール 700 yen

デュワーズハイボール 700 yen

知多・富士 900 yen

レモンサワー 700 yen

グレープフルーツサワー 700 yen

茨城のお酒〔日本酒・梅酒〕

〈 日本酒 90ml〜 〉

森 嶋 酒 造（日立市） 800 yen 〜
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

来 福 酒 造（筑西市） 800 yen 〜
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

須 藤 本 家（笠間市） 800 yen 〜
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

〈 梅酒 〉

百 年 梅 酒 700 yen
【完熟(赤)・すっぱい完熟にぎり(青)・本格(緑)】

木内梅酒 700 yen

焼酎〔米・芋・麦〕

〈 米焼酎 〉 よろしく千萬あるべし

〈 芋焼酎 〉 海 山ねこ いも麴 芋 六代目百合

〈 麦焼酎 〉 中々 黒サソリ ALL 700 yen