



かまど飯・酒肴

# 米壽

Beiju



# 米寿

かまど飯・酒肴

Beiju 

「お米マイスター」とはお米に関する幅広い知識を持ち、米の特性(品種特性・精米特性・ブレンド特性炊飯特性)を極めることができ、その米の良さを消費者との対話を通じて伝えることが出来る人です。

## 「米寿の白飯」

米寿のご飯は、  
五ツ星お米マイスターがプロデュースしたお米を使用しています。  
全国各地の米どころと言われる地域から厳選されたお米(2週間に1度変更して)をご提供させていただいております。  
日本の食文化を支える米。しかし、輸入の自由化、若者の米離れなどでその土台が揺れています。  
そこに登場した頼もしい助っ人が「お米マイスター」です。

## 「すべてのランチにつきます」



ご飯



味噌汁



お漬物



小鉢3種



ミニサラダ

## 「ご飯」「味噌汁」は自由におかわりできます

「ご飯」は下記3種類より選べます



白米



十六穀米



炊き込みご飯

※ディナータイムは白米のみの提供となります

# おすすめ御膳



おすすめ米壽御膳 ..... ¥ **2,300** (税込)

米壽こだわりの干物・惣菜を組み合わせで選べる一番人気御膳

【下記より2種類をお選びください】



1

鮮魚のお造り  
二点盛



2

塩麴鶏唐揚げ  
(三貫)



3

アジフライ  
(二貫)



4

ミニかつとじ



5

県産豚の  
生姜焼き



6

伴助の鯖  
一夜干し(半身)



わら  
鮮魚の蕘焼き御膳  
..... ¥ **2,900** (税込)

本日の鮮魚についてはスタッフまでお訊ねください

# 蕘焼き

美味しさの秘密

蕘を燃やし魚の表面を炙ることで旨味を閉じ込める「蕘焼き」。煙製香にも似た得も言えぬ香ばしさがかわり雅味が消えることで、鮮魚の味わいを引き上げます。焼きたての蕘焼きは塩だけで食べると、その旨さをより深く堪能いただけます。



# 焼き魚

越田商店

塩、鯖のエキスで構成される

半世紀近く継ぎ足した特製のつけ汁と

伝統の製法で作られ続けている越田の鯖

塩添加の干物はくさみがなく

絶妙な塩加減は甘さを感じるので

多くのお客様に愛されています

美味しさの  
わけ



越田商店 幻の鯖一夜干し御膳

.....¥1,900(税込)

伴助

美味しさの  
わけ

干物に通じた原料と素材を  
目利きのプロが世界中から厳選  
昭和の時代から受け継がれる  
秘伝の香味だれに漬けこみ  
旨味成分を最大限に引き出した  
極上の伴助干物をぜひご賞味ください



ばんすけ

伴助 鯖一夜干し御膳 .....¥1,900(税込)



ばんすけ

伴助 ほっけ一夜干し御膳

.....¥2,000(税込)



ばんすけ

伴助 赤魚一夜干し御膳

.....¥1,900(税込)

# 炭火焼

美味しさの秘密

火は遠赤外線を發します  
赤外線は食材の表面組織を一気に  
硬化させるため旨味を外部に逃がしません  
炭に含まれるミネラル分が  
旨味成分アミノ酸を増やし  
表面パリッ、中はほかに仕上がります  
燻煙により旨味もアップし  
美味しくいただけます



## 牛タンの備長炭炙り焼き御膳

.....¥ **2,900** (税込)

牛タンを備長炭で炙り歯ごたえの良さと香ばしい薫りをまとわせています

びめいとん

## 美名豚の備長炭炙り焼き御膳

.....¥ **2,000** (税込)

柔らかな肉質と甘みのあるジューシーな脂が美味しい美明豚は茨城県産のブランド豚(農林水産大臣賞16回の受賞)



## 県産豚かつとじ御膳

.....¥ **1,900** (税込)



## 県産豚生姜焼き御膳

.....¥ **1,900** (税込)



## アジフライ御膳

.....¥ **2,000** (税込)

他



## うどんBOX.....¥ **700** (税込)



## 唐揚げプレート...¥ **900** (税込)



お子様  
お子様ランチ

## 白玉ぜんざい

.....¥ **600** (税込)

## アイスクリーム各種

.....各¥ **300** (税込)

デザート

