



かまど飯・酒肴

米寿

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)

写真は①お造りと⑥伴助サバー夜干しのイメージ写真となります

焼き魚

越田商店

美味しさの
わけ

塩・鯖のエキスを構成される
半世紀近く継ぎ足した特製のつけ汁と
伝統の製法で作り続けている越田の鯖
無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ほど
多くのお客様に愛されています



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

干物に適した原料と素材を
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 ホッケ一夜干し御膳

.....¥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

火は遠赤外線を発します
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ほか仕上がり
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うせています

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



花籠御膳

限定10食



花籠天婦羅御膳.....¥2,500(税込)

写真はデザート、コーヒー付.....¥2,900(税込)



花籠ネギトロ御膳.....¥2,500(税込)

写真はデザート、コーヒー付.....¥2,900(税込)

デザート・コーヒーセット

.....¥400(税込)

※お食事ご注文の方に限らせて頂きます



かまど飯
酒肴

米壽 Beiju

平日
限定

お得ランチ

ランチタイム限定

脂がのった旬の秋鯖を
内山味噌使用の特製ダレで
じっくり味付け。
ご飯がすすむ自慢の一品です。

特製ダレ

10食
限定

1,480円(税込)

鯖味噌煮御膳

4種豆入りサラダ、お新香、
ご飯、味噌汁付

国産鶏使用

1,200円(税込)

4種豆入りサラダ、お新香、
味噌汁付

親子丼

米壽はなれ特製

10食
限定

ひたちなか市
横須賀養鶏所
【おれんじ卵】使用