

かまど飯・酒肴

# 米壽

Beiju

はれな







# 米壽の白米




五ツ星お米マイスターとは、
お米の知識と品質を見極める
〝お米のプロ〟に与えられる資格です。

米壽はなれでは、厳選した国産米を使用。
炊き立てならではの甘みと香りをお楽しみください。

## 全ての御膳メニューに
## おばんざいビュッフェが付きます
（サラダ・お新香含む）






## ご飯は３種類からお選びいただけます
※ディナータイムは白米のみとなります




## ご飯・味噌汁
## おかわり自由です





# 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 塩麹鶏唐揚げ（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伴助サバ一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

……￥2,000(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



## 伴助（ばんすけ）　鯖一夜干し御膳……￥1,900(税込)



## 伴助（ばんすけ）　ホッケ一夜干し御膳

……￥2,000(税込)



## 伴助（ばんすけ）　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

### 美名豚(びめいとん)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)



### 塩麹鶏唐揚げ御膳

……¥1,900(税込)



他

### アジフライ御膳

……¥2,000(税込)

## お子様 お子様ランチ



### うどんBOX

……¥700(税込)



### 唐揚げプレート

·¥900(税込)

## デザート



### デザート·コーヒーセット

……¥600(税込)

### サザコーヒー(ホットorアイス)

……各¥500(税込)

### 白玉ぜんざい

…¥600(税込)



### アイスクリーム各種

……各¥300(税込)