

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



米壽はなれ 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2点盛
- ② 塩麴鶏唐揚げ (3貫)
- ③ アジフライ (2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)



藁焼き

美味しさの秘密

葉を燃やし魚の表面を炙ることで旨味を閉じ込める

「藁焼き」。煙製香にも似た得も言えぬ香ばしさが加わり、雑味が消えることで、鮮魚の味わいを引き上げます。焼きたての藁焼きは、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。



わら 鮮魚の藁焼き御膳

本日の鮮魚についてはスタッフまでお訊ねください

¥2,900(税込)



焼く魚

越田商店干物
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、伝統の製法で作られている越田の鯖。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。

小名浜伴助干物
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。

越田商店 幻の鯖一夜干し御膳

¥1,900(税込)



ばんすけ 伴助の 鯖一夜干し御膳

¥1,900(税込)



ばんすけ 伴助のホッケ 一夜干し御膳

¥2,000(税込)





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。煙煙により旨味もアップし美味しくいただけます。

美味しさの秘密

炭火焼

牛タンの備長炭炙り焼き御膳

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

¥2,900(税込)



びめいとん 美明豚の

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)

その他

- お子様ランチ【うどんBOX】 ¥600(税込)
- お子様ランチ【唐揚げプレート】 ¥800(税込)
- 白玉ぜんざい ¥600(税込)
- アイスクリーム各種 ¥300(税込)

