

茨城県で育てられた常陸牛は、やさしい甘みとほどけるような柔らかさが魅力

# 極上 “常陸牛” フェア

PREMIUM “Hitachi Wagyu” BEEF FAIR COURSE



## 食前のお愉しみ

Appetizers

### サヨリとホタルイカ 春の山菜と菜の花のソース

Needlefish and Firefly Squid Spring Mountain Vegetables and Canola Flower Sauce

### 鹿島灘のハマグリと真鯛のポワレ

### オニオンヌーボと菊菜のカルタファタ

Pan-Fried Red Sea Bream and Hamaguri Clams  
Onion Nouveau and Chrysanthemum Greens Cooked in Carta Fata

### 6種類のさがみサラダ

Seasonal Vegetable Salad

### 季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

### 極上 “常陸牛” サーロインまたはヒレ100g

Premium “Hitachi Wagyu” Beef Steak 100g Tenderloin or Sirloin

[常陸牛グラムアップ] +10g ¥1,250

Add a grams of Premium “Hitachi Wagyu” Beef

### 御飯 味噌汁 香の物

Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

### 干し芋のモンブラン バニラアイスとイチゴ

Mont Blanc of Dried Sweet Potato with Vanilla Ice Cream and Strawberries

### コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea



# ¥30,300

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容を予告なく変更する場合がございますので予めご了承ください。

※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.