



シーザー

高タンパクなヘルシーサラダ

スモークチキンと
温玉のシーザーサラダ

655円 (税込720円)

ハーフサイズ 437円 (税込480円)

さっぱりしっとりバランス良い味わい

生湯葉と梅じゃこサラダ

773円 (税込850円)

ハーフサイズ 555円 (税込610円)

黒酢
玉ねぎ



栄養満点!元気の出る美味しさ

しらす納豆ネバネバサラダ

746円 (税込820円)

ハーフサイズ 528円 (税込580円)

青じそ



美味
茨城味

こんにゃくの食感も楽しい

海鮮とこんにゃくの
彩りサラダ

810円 (税込890円)

ハーフサイズ 591円 (税込650円)

和風
ごま油



美明豚の
豚しゃぶサラダ

746円
(税込820円)

ハーフサイズ
528円
(税込580円)

金ごま



美明豚

ゴマだれと
豚の甘みが相性抜群
おぼろ豆腐と
びめいとん

ステーキサラダ

900円

(税込990円)

ハーフサイズ

682円

(税込750円)

くるこしょう
黒胡椒



サラダ

ひと手間かけた、
ボリュームミミなサラダ達。
シユアするのにもぴったりです。

造り

海の幸をあつめました。
さっぱりとして旨味のある
お造りを是非ご賞味ください。



新鮮な魚介の美味しさ

お造り

まぐろ

773円
(税込850円)

サーモン

837円
(税込920円)

かんぱち

773円
(税込850円)

旬の盛り合わせです

本日の盛り合わせ

三種盛り

1,137円
(税込1,250円)

- () 内の数字は税込価格です。
- 写真はイメージです。

※季節、食材の状況により
内容が異なる場合がございます。



豆腐

当店の豆腐は、ほろっと
なめらかな口触り。
今日のお食事に一花添えます。



ゴマだれと
豚の甘みが相性抜群

おぼろ豆腐と
びめいとん
美明豚の
豚しゃぶサラダ

746円
(税込820円)

金ごま

自然の味は、
そのままでも
美味しい。

手作り豆腐

毎日お店でできあがる自慢の手作り豆腐。
風玄の豆腐は国産豆乳から、
豆の風味を損なわぬよう丁寧に
作られています。
シンプルだからこそ手が抜けない豆腐料理。
美味しい豆腐は大豆の旨味が
ストレートに伝わってきます。



ねぎの香ばしさが絶品
厚揚げ香りねぎ
564円 (税込620円)



じわっと旨出汁
揚げ出し豆腐
528円 (税込580円)



わさびの辛みと豆腐の甘み
わさび菜豆腐
391円 (税込430円)



豆腐を楽しむ
自家製おぼろ豆腐
437円
(税込480円)

湯葉

食感もまろやかで深い味わい
しっとりヘルシーな
美味しさをお楽しみいただけます。

湯葉を堪能頂ける

ヘルシーな御膳です

湯葉御膳

1,191円
(税込1,310円)

- ・三連箱「湯葉じゃこサラダ、
生湯葉刺し、海老湯葉あん」
- ・湯葉ぶぶ漬け・薬味・漬物



さっぱりしっとりバランス良い味わい

生湯葉と梅じゃこサラダ

黒酢
玉ねぎ

773円
(税込850円)



サクッとかるい口当たり

海老入り湯葉の天ぷら

573円 (税込630円)

しっとり粋な味わい

湯葉刺し 510円 (税込560円)



●()内の数字は税込価格です。

●写真はイメージです。

※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

せいろ蒸し

「おいしい」と「ヘルシー」を同時に堪能できる蒸し料理。やさしくも深い味わいです。

しつとりと旨味あふれる

びめいどん

美明豚と

たっぷり野菜

せいろ蒸し

891円
(税込980円)

● ぽん酢 ● 胡麻だれ

美味しさの秘密

加熱調理

せいろを使った加熱法では蒸気で水分を補いながら食材を温めるので、ふっくらと美味しく仕上がります。

旨みを逃さない

蒸す事で食材の栄養分が残りやすく、本来の食味を存分に味わうことができます。

ダイエット効果

油を使わず、肉の脂も適度に落ちるため、健康的な食事を頂くことができます。



牛の旨味が野菜にも

牛肉のせいろ蒸し 891円 (税込980円)





黒豚入り
中華ちまき

もっちり具沢山の美味しさ

491円
(税込540円)

●()内の数字は税込価格です。
●写真はイメージです。

※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。



数量
限定

自家製
美明豚シユウマイ

肉の旨みが溢れ出す

2個
573円
(税込630円)

ぶりぶり食感!
かんたんふう
広東風
海老蒸し餃子

2個
382円
(税込420円)



ほくほくじゃがバター
インカのめざめバター

3個
537円
(税込590円)



ピリッと辛味が旨い!
博多明太子入り焼売

3個
391円
(税込430円)

一品

ドリンクとご一緒にどうぞ。
美味しい一品をつまみつつ
ゆったりとしたひとときを。



1 茄子の一本漬け
437円 (税込480円)

2 梅じゃこおろし
264円 (税込290円)

3 塩ダレ胡瓜
319円 (税込350円)

4 冷やしトマト
410円 (税込450円)

5 枝豆
291円 (税込320円)

熱々でご提供する
ホットなおつまみメニュー
出来立ての美味しさを
お楽しみいただけます。

熱々

肉の味をシンプルに楽しめる
鉄板ステーキ 655円
(税込720円)

とろ〜りチーズと濃厚トマト!
**スモークチキンと野菜の
トマトチーズ焼き**
682円 (税込750円)

少しずつ味わえる
珍味3種盛り

----- 単品 -----

- ・ チャンジャ 428円 (税込470円)
- ・ ホタルイカ沖漬け 391円 (税込430円)
- ・ いか塩辛 382円 (税込420円)

591円 (税込650円)

定番のまぐろを堪能!
まぐろユッケ 619円
(税込680円)

とろけるサーモン
サーモンユッケ 619円
(税込680円)

さっぱりおつまみ
まぐろ山かけ 537円
(税込590円)

お酒と相性抜群!
**ピリ辛
イカ焼き** 619円
(税込680円)

揚げ

さっくり揚がった揚げ物は
 いったって美味しい。
 もう一品にもお酒のお供にも。



ジューシーで食べ応えも抜群!
黄金手羽先 3本
 691円(税込760円)

魅惑の組み合わせ!
サーモンタルタル
 628円(税込690円)

香ばしい美味しさ!
富山湾産 白海老の唐揚げ
 682円(税込750円)



すべての揚げ物と
 相性抜群!!

しっかり旨辛で美味!!
鬼辛タルタル
 164円(税込180円)

サクッとジューシー
鶏唐揚げ
 537円(税込590円)



揚げ餅おろしポン酢
 355円(税込390円)



いそべ
イカの磯辺揚げ
 446円(税込490円)



厚切りハムカツ
 291円(税込320円)



なんこつ唐揚げ
 500円(税込550円)



美味
 茨城味

ホロリとジューシー
 めみかり
目光唐揚げ
 591円(税込650円)

大盛りポテトフライ
 619円(税込680円)



ポテトフライ
 355円(税込390円)



カマンベールチーズフライ
 500円(税込550円)



黒豚メンチカツ2個
 528円(税込580円)



蓮根唐揚げ
 446円(税込490円)



大判
 いかの食感と旨味
いかさつま揚げ
 719円(税込790円)

● () 内の数字は税込価格です。● 写真はイメージです。 ※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

美味茨城

茨城には美味しいものがいっぱいいます。
素材の良さをいかした
絶品料理の品々を是非ご賞味ください。

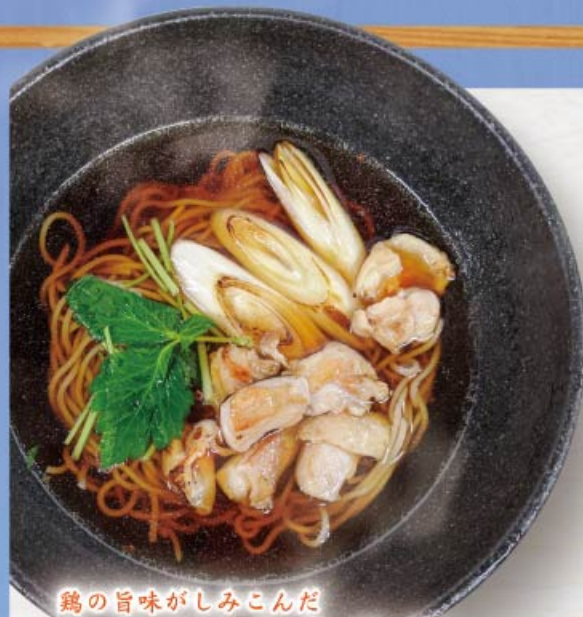


逸品其の壺

つくば鶏

安全・安心に
育てられた
こだわりの鶏。

飼料にもこだわり、
のびのびと自然の中で育った
つくば鶏は、柔らかい食感と
ジューシーな肉質で、
良質なお肉が特徴です。



鶏の旨味がしみこんだ

つくば鶏南蛮蕎麦

玄うどん選べます

864円 (税込950円)

麺15倍
大盛り
137円 (税込150円)



パリッと揚がったごぼうと!

つくば鶏 ごぼうつけ蕎麦

玄うどん選べます 955円
(税込1,050円)

逸品其の式

海藻卵

かいそうらん

濃厚な甘みが特徴。

健康な鶏から産まれた海藻卵は、
盛り上がった甘みのある白身と、
濃厚な旨味たっぷりの黄身が特徴です。

至福の卵かけご飯!

卵かけご飯

419円 (税込460円)

【単品】海藻卵
164円 (税込180円)



一味違う至福の親子丼!

つくば鶏と海藻卵の 親子丼

891円 (税込980円)

味噌汁、漬物 付き





越田の焼きいわし
こしだ
 一本 528円
 (税込580円)

脂がたっぷりのった中羽いわしを熟成つけ汁で漬けて天日干しに。いわしとは思えない美味しさです。

肉厚で脂たっぷり
 丁度良い旨味の塩鯖。

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続けているからこそ越田の鯖は唯一無二の鯖であり、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。



逸品其の肆
ものすごい鯖
サバ




茨城県神栖市
こしだ
越田商店

越田の焼き鯖御膳
こしだ
 上品な脂身が絶品！
 ミニ豆腐、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き

1,255円
 (税込1,380円)

単品
 891円
 (税込980円)

ここがすごい!!

秘伝の熟成漬け込みダレ
 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。旨味たっぷり不思議と塩辛くはありません。

完全無添加
 天日で干した自慢の干物。添加物、着色料、防腐剤一切不使用。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。

いま注目の美味しさ！
 TV/ラジオ他各メディアで数多く紹介されています。

- () 内の数字は税込価格です。
- 写真はイメージです。

※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。



逸品其の参
刺身
こしだ
 こんじやく

他では味わえない熟練の技がきらり。

とろとろとした食感！
おくくじ
 奥久慈産刺身こんじやく

446円
 (税込490円)

美明豚

一度食べればきつと虜に
本当に美味しい
茨城の誇るブランド豚!

風味・やわらかさ、
歯切れの良さが違う



茨城県
行方市産
ブランド豚



最上級の配合飼料の乳酸菌・
ヒフィズス菌・納豆菌・海藻・バイナツプル粉末・ウコン・
酒かす等、バランス良く設計された天然素材を与え育てたSPF豚です。
甘味とコクはもとより、脂身の
融点が低く独特の滑らかさを持つ豚肉です。



肉の旨みが溢れ出す

自家製

びめいとん

美明豚シュウマイ

2個

573円
(税込630円)

数量
限定



しっとり旨味あふれる

びめいとん

美明豚と

たっぷり野菜

せいろ蒸し

● ぽん酢 ● 胡麻だれ

891円
(税込980円)



香ばしく食欲をそそる味わい！
びめいとん

**美明豚
バラ焼き御膳**

とんにく醤油焼き！
ミニ豆腐、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き

単品
819円
(税込900円)

1,164円
(税込1,280円)



甘辛ダレと豚の甘味が絶品！
びめいとん

美明豚 豚丼

味噌汁、漬物 付き

海藻卵使用

991円
(税込1,090円)



肉の旨みが出汁にしみしみ！
びめいとん

**美明豚
肉南蕎麦**

玄うどん選べます

864円
(税込950円)



ゴマだれと豚の甘みが相性抜群

**おぼろ豆腐と
びめいとん
美明豚の
豚しゃぶサラダ**

金ごま

746円
(税込820円)

●()内の数字は税込価格です。
●写真はイメージです。

※季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

牛カツステーキ

しっかり食べ応え抜群！
上質な脂身と肉の旨みを
存分にお楽しみいただけます。

くろこしょう
黒胡椒

ジューシーな肉の旨味の
スパイシーサラダ

ステーキ
サラダ
900円
(税込990円)
ハーフサイズ
682円
(税込750円)



ゴロっと野菜の甘味と
肉の旨みが絶品！

牛カツステーキと
焼き野菜の
トマトゲリル

1,073円
(税込1,180円)



肉の旨みを味わうならこれ！

鉄板ステーキ

655円
(税込720円)



贅沢な組み合わせ！
牛カツステーキとお造り御膳

ミニ豆腐、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き

1,800円 (税込1,980円)



牛肉の旨みを堪能！

牛カツステーキ御膳

ミニ豆腐、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き

1,346円 (税込1480円)

単品

1,119円
(税込1,230円)