

前菜

・シーザーサラダ	¥1,000
(小麦・卵・乳)	(税込 ¥1,100)
・地元野菜のバーニャカウダ	¥1,300
(乳)	(税込 ¥1,430)
	ハーフサイズ ¥600
	(税込 ¥660)
・ノルウェーサーモンのマリネ 青梅のピューレ添	¥1,300
(小麦)	(税込 ¥1,430)
・ローストビーフ サラダ仕立て	¥1,500
(小麦・卵・乳)	(税込 ¥1,650)
・ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥1,600
(乳)	(税込 ¥1,760)
・本日のチーズ盛合せ	¥1,600
(乳)	(税込 ¥1,760)
・イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ	¥1,800
(乳)	(税込 ¥1,980)

小皿料理

・オリーブ盛合せ	¥600
	(税込 ¥660)
・みらい豚とレンズ豆のトマト煮	¥700
	(税込 ¥770)

パスタ

・ 本日のパスタ	¥1,300
(小麦・卵・乳)	(税込 ¥1,430)
・ シンプルなトマトソース スパゲッティ	¥1,500
極上モッツアレラ ブラータチーズを添えて	(税込 ¥1,650)
(小麦・卵・乳)	
・ 常陸牛のボロネーゼソース フェットゥチーネ	¥1,600
(小麦・卵・乳)	(税込 ¥1,760)

メインディッシュ

魚料理

・ ニューカレドニア産 天使海老と魚介のフリットミスト	¥2,000
(えび・かに・小麦・卵)	(税込 ¥2,200)
・ 北海道産アイナメのソテー 雑穀入り焼きリゾット添え	¥2,200
蕪のソース	(税込 ¥2,420)
(小麦・卵・そば)	

肉料理

・ つくば鶏もも肉とキノコのクリーム煮	¥2,300
(小麦・卵・乳)	(税込 ¥2,530)
・ みらい豚肩ロースとソーセージ 季節の野菜のポトフ	¥2,300
(小麦・卵・乳)	(税込 ¥2,530)
・ USサーロインステーキ	200g : ¥2,500 300g : ¥3,300
	(税込 ¥2,750) (税込 ¥3,630)

茨城県が誇る 極上霜降り和牛“常陸牛”

・ 常陸牛サーロインステーキ	100g : ¥4,500 200g : ¥8,000
	(税込 ¥4,950) (税込 ¥8,800)
・ 常陸牛もも肉ステーキ	100g : ¥2,500 200g : ¥4,500
	(税込 ¥2,750) (税込 ¥4,950)