

Orchid

【オーキッド】
11:30～21:00〈予約制 30名様より〉




Dinner デイナー ¥5,250 コース (税込・サ別)

水戸パブリカのアンチョビー風味
茨城たっぷりきのこのテリーヌ仕立て 奥久慈葱のマリネ添え
白インゲン豆のスープ 常陸大黒添え
県産平目のボービエット トマト入りブルブランソース
筑波地鶏肉ローズマリー風味焼 常陸太田の白王茸添え
大洗の紅あずま(さつまいも)のティラミス アイスクリーム添え
コーヒー パン

中国料理
景山

11:30～21:00
(L.O 20:30)



※5名様～40名様までご利用いただける個室(7室)も
完備しております。
※コース料理は2名様から承ります。



**Lunch ランチ
¥2,625 コース (税込・サ別)**

大子産生湯葉入り前菜
鶏肉の辛子豆鼓炒め
小海老の蟹肉あんかけ
干し貝柱入り納豆チャーハン
豚肉、ザーサイ、エノキ茸のスープ
奥久慈産豆腐花、紅花ソース
コーヒー
(2名様より承ります)

Dinner デイナー ¥5,250 コース (税込・サ別)

四種類の前菜盛り合わせ
牛肉とレンコンの四川風炒め
ぶぐの青海苔炒め
イタヤ貝のXO醤蒸し
渡り蟹と春雨の辛子煮
栗入り鮮魚の甘酢ソースかけ
鶏肉のカレー焼きそば
豚肉・大根・人参の煮込みスープ
常陸太田の巨峰のデザート
(2名様より承ります)



Di Scala
ALTRI
Ristorante Di Scala Altri

【リ스토랑テ ディ・スカロ アルトリ】
11:30～22:00
(L.O 21:30)



※4名様～40名様までご利用いただける個室(4室)を
完備しております。
※詳しくはスタッフまでお問い合わせください。



¥5,250 コース

一口アンティパスト8品盛り
近海しらすとドライトマトのスパゲッティ 葉菜入り
天使海老と白身魚のサラダ添え パルサミソース
常陸牛モモ肉の薄切りステーキ 彩り野菜のシチュー添え
クレームブリュレにブルーベリーアイスクリーム飾り
パン コーヒー

※前売りチケット1枚で2,625円コース・2枚で5,250円コースにご利用いただけます。

第6回

いばらきフェア
IBARAKI FAIR
2008

豊穣ないばらきの大地。
そこで育まれた旬の食材をふんだんに使った
いばらきメニューを揃えました。

※産地及びメニュー内容は変更になる
場合もございます。

¥2,625 コース

茨城県内産彩り野菜の
イタリアンミートマト煮 生ハム飾り
近海しらすとドライトマトのスパゲッティ 葉菜入り
常陸牛すね肉の柔らか煮 各種根菜入り
ブルーベリーのバヴァロア フルーツ添え
パン コーヒー

**熟成常陸牛
スペシャルディナー**

茨城が誇る銘柄黒毛和牛(常陸牛)を
さらに本格熟成させたロース肉を
ご賞味下さい。

**ディナー
¥10,000**

マグロ 甘エビ アボカドのカクテル
タマゴとじミネストローネスープ
真鯛のポアレ アメリカンソース サラダ添え
熟成常陸牛ロース肉ステーキ(120g) 温野菜添え
デザート フルーツ アイスクリームの盛り合わせ
パン コーヒー

要予約 ご予約はご利用日の3日前
まで承っております。

常陸牛スペシャルメニュー



常陸牛カルパッチョ
マッシュルーム飾り ¥2,100

常陸牛カレーセット
¥1,600

**ご宴会
料理**

洋・中 ミックス お一人様 ¥5,250 コース (税込・サ別)



1. 前菜盛り合わせ (蒸鶏、特製クラゲ、胡瓜甘酢漬)
2. 茄子のカボナータ パストラミ添え
3. パブリカと海老の炒めもの
4. 帆立とチンゲン菜の辛子炒め
5. 茸のクリーム煮詰 秋鮭の香味焼き
6. ロースポークフィレ肉ソテー
7. シラス入り炒飯
8. 野菜入りスープ
9. 大洗の紅あずま(さつまいも)のティラミス
10. コーヒー

**期間限定
スイーツ**

干しいものタルト
4号(12cm)
¥1,260



ブルーベリー
(ブルーベリーのタルト)
4号(12cm)
¥1,260

INFORMATION

第100回 ワインのタベ
ボジョレ・ヌーヴォーを
楽しむ会

11/20(木)
19:00～21:00

会場

2階 瑠璃の間

会費

お一人様 ¥7,000