

おつまみ

Snack menu



枝豆 450円(税込)
Edamame



ミックスナッツ 500円(税込)
Mixed nuts
(落花生)



ブルスケッタ 450円(税込)
Bruschetta
(小麦)



豚肉の串焼き 黒胡椒風味 560円(税込)
Pork skewers black pepper flavor
(小麦)



唐揚げ 600円(税込)
Fried chicken
(小麦・卵・乳)

特定原材料 8 品目を使用しているお料理はメニューの下に使用品目を表記しております。
調理過程においてアレルギー物質が微妙に混入する可能性がある為、
提供させて頂くお料理は完全なアレルギー対応メニューでは御座いません。予めご留意の程お願い申し上げます。
食物アレルギーのあるお客様は、係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

オードブル

Hors d'oeuvres



季節の &me サラダ

Seasonal Salad

(小麦・乳・卵)

1,050円(税込)



合鴨肉のパストラミ
彩り野菜の甘酢添え

Aigamo meat pastrami with colorful vegetables and sweet and sour
(小麦)

840円(税込)



スモークサーモン

Smoked Salmon

(小麦)

1,760円(税込)



本日のチーズ盛り合わせ

Today's cheese platter

(小麦・乳)

1,500円(税込)



常陸太田市産モzzarellaチーズ

生ハムとトマト添え

Raw ham and tomato

(乳)

1,700円(税込)



揚げポテトの発酵バター風味 ベーコン添え
Fried potatoes with fermented butter and bacon
(乳)

900円(税込)



三種ソーセージの盛り合わせ
Assorted three kinds of sausages
(小麦・乳・卵)

1,100円(税込)

スープ Soup



本日のクリームスープ
Today's cream soup
(小麦・乳) 570円(税込)



オニオングラタンスープ
Onion gratin soup
(小麦・乳) 880円(税込)



パン or ライス 340円(税込)
Bread or Rice
(小麦・乳)

特定原材料 8 品目を使用しているお料理はメニューの下に使用品目を表記しております。
調理過程においてアレルギー物質が微妙に混入する可能性がある為、
提供させて頂くお料理は完全なアレルギー対応メニューでは御座いません。予めご留意の程お願い申し上げます。
食物アレルギーのあるお客様は、係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

麺類

Noodles



茨城県産米粉のタイ風ラーメン

Thai Ramen
(小麦・エビ)

1,050円(税込)



ナポリタン 1,220円(税込)
Neapolitan
(小麦・乳・卵)



生パスタ
牛しゃぶとカブの味噌風味
クリームソース

Sliced beef and turnip with miso flavored cream sauce
(小麦・乳・卵) 1,320円(税込)



生パスタ
フェットチーネ
タコとイカのラグーソース

Fettuccine with octopus and squid ragu sauce
(小麦) 1,320円(税込)



アサリのジェノベーゼ

Genovese with clams
(小麦・乳) 1,220円(税込)

ピザ

pizza



シーフードピザ 1,580円(税込)
Pizza Seafood
(小麦・乳・エビ)



マルゲリータピザ 1,260円(税込)
Pizza margherita
(小麦・乳)



常陸牛カレー 1,530円(税込)
Hitachi beef curry
(小麦・乳)



具沢山シーフードカレー 1,420円(税込)
Seafood curry
(小麦・エビ・乳)



茨城県産茸と翡翠銀杏入り和風ツナピラフ 1,100円(税込)
Japanese-style tuna pilaf with mushrooms and jade ginkgo
(小麦・乳)



いばらきガパオ 1,100円(税込)
Gapao Ibaraki
(卵・小麦)



アメリカンクラブハウスサンド 1,300円(税込)
American clubhouse sand
(小麦・乳・卵)

特定原材料 8 品目を使用しているお料理はメニューの下に使用品目を表記しております。
調理過程においてアレルギー物質が微妙に混入する可能性がある為、
提供させて頂くお料理は完全なアレルギー対応メニューでは御座いません。予めご留意の程お願い申し上げます。
食物アレルギーのあるお客様は、係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

メイン料理

Main dish



有頭海老のチーズパン粉焼き 1,770円(税込)
Grilled head shrimp with cheese crumbs
(小麦・乳・卵・エビ)



サーモンムニエル ディルの香り
Salmon Muniel Dil Fragrance
(小麦・乳)
1,470円(税込)



魚介のアクアパッツァ 1,540円(税込)
Seafood aquapazza
(小麦・エビ)



鯛のポワレ ブールブランソース
Sea bream poiret with Boule blanc sauce
(小麦・乳)
1,470円(税込)



ローズポークの塩麹焼き
黒胡椒とガーリックが香るトンテキ仕立て
Grilled pork with salted koji black pepper and garlic
(小麦)
1,800円(税込)



つくば鶏のケイジャンスパイス焼き

Grilled chicken with cajun spices

(小麦・乳)

1,400円(税込)



サーロインステーキ 150g

赤ワインソースまたは和風ソース

Beef sirloin steak red wine sauce or japanese sauce

(小麦・乳)

2,300円(税込)



常陸牛のシチュー季節野菜添え

Hitachi beef stew with seasonal vegetables

(小麦・乳・卵)

2,800円(税込)



パン or ライス

Bread or Rice

(小麦・乳)

340円(税込)



キッズプレート

Children's plate

(小麦・エビ・乳・卵)

1,160円(税込)



本日のデザート

Today's dessert

(小麦・乳・卵)

880円(税込)

特定原材料 8 品目を使用しているお料理はメニューの下に使用品目を表記しております。
調理過程においてアレルギー物質が微妙に混入する可能性がある為、
提供させて頂くお料理は完全なアレルギー対応メニューでは御座いません。予めご留意の程お願い申し上げます。
食物アレルギーのあるお客様は、係にお申し出ください。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions