

HOTEL'S GOURMET ONLINE

- ホテルズ グルメ オンライン -

ホテルオリジナルグルメをご自宅でお楽しみいただけます



CHOJUSO GROUP
SMILE EXPERIENCE

HOTEL
CRYSTAL PALACE



HOTEL TERRACE
the GARDEN MITO



HOTEL TERRACE
the SQUARE HITACHI



01

茨城県産 常陸牛の柚子風味すき焼き



■茨城県産 常陸牛の柚子風味すき焼き

茨城が誇るブランド牛『常陸牛』と野菜、出汁をセットにした贅沢な逸品です。
味わい深い特製出汁と爽やかに香る柚子の風味で常陸牛の旨味を味わいください。

【セット内容】

常陸牛サーロイン／出汁／柚子

季節の野菜（白菜、人参、長葱、水菜、椎茸、しらたき）

※セットの野菜は季節の仕入状況により変更になる場合がございます
到着日翌日までにお召し上がりください。

【2～3人前】  ￥14,000 税込

02

あんこう七つ道具のどぶ汁仕立て鍋

 冬期限定 




■あんこう七つ道具のどぶ汁仕立て鍋

あんこうの旬は冬場で、特に肝が大きく育っている1～2月頃が最もおいしいと言われています。七つ道具と野菜、味噌と肝の濃厚な風味が楽しめるスープをセットがセットになっているため、届いてすぐに召し上がれます。ご自宅で手軽に旬のあんこうをどうぞご満喫くださいませ。

【セット内容】

あんこう七つ道具（ヒレ／エラ／皮／卵巣／柳身／胃袋／肝）

どぶ汁仕立てのスープ／の雑炊用ご飯／白菜／大根／ネギ／えのき
水菜／しめじ／豆腐／人参／海苔／小ねぎ

※セットの野菜は仕入状況により変更になる場合がございます
到着日翌日までにお召し上がりください。



【2～3人前】  ￥5,500 税込

03

紫峰・筑波の水と常陸国府の恵みを受けた弓豚のしゃぶしゃぶ



■弓豚のしゃぶしゃぶ

石岡市の弓野畜産で育てられている希少な「弓豚（ゆみぶた）」のしゃぶしゃぶです。

【セット内容】

弓豚バラ肉／弓豚ロース肉／潤沼しじみの出汁／季節の野菜（白菜、人参、長葱、水菜、椎茸、しらたき）
煎り酒／オリーブオイル／ポン酢

※セットの野菜は季節の仕入状況により変更になる場合がございます
到着日翌日までにお召し上がりください。

【2～3人前】  ￥9,800 税込

04

常磐沖の黒潮で育った真鯛のしゃぶしゃぶ



■常磐沖の黒潮で育った真鯛のしゃぶしゃぶ

程よい弾力と旨味が詰まった常磐沖真鯛の、ほのかな甘みとコクの広がる味わいをお楽しみください。

【セット内容】

真鯛の切り身（400g）／鯛出汁／薬味／季節の野菜（白菜、人参、長葱、水菜、椎茸、しらたき）

※セットの野菜は季節の仕入状況により変更になる場合がございます
到着日翌日までにお召し上がりください。

【2～3人前】  ￥6,000 税込

05

常磐沖真鯛の炊き込みご飯&べの鯛茶



■常磐沖真鯛の炊き込みご飯&べの鯛茶

お米に関する幅広い知識、技、経験を持つ五つ星お米マイスターが厳選したお米を使用しています。

【セット内容】

真鯛の切り身／五つ星マイスター厳選米／出汁／真鯛の昆布締め／出汁／ゴマダレ／わさび／塩昆布

※セットの野菜は季節の仕入状況により変更になる場合がございます
到着日翌日までにお召し上がりください。

【2～3人前】  ￥6,000 税込



■鉄板焼『美都伎(みづき)』常陸牛コースセット

茨城県が誇るブランド牛“常陸牛”のロース、フィレ2つのステーキをメインに、ひたちなか特産の干し芋や伊勢海老など、地物を含む豪華な食材で仕上げる鉄板焼『美都伎』の魅力が詰まったコース料理です。

【セット内容】

サーモンのカルパッチョ／干し芋のポタージュスープ／伊勢海老のテルミドール
常陸牛フィレ・ロース肉のステーキ／ガーリックライス
※冷凍状態でのお届けとなります

【2～3人前】  ¥13,000 税込

御社名	ふりがな	〒	—	電話番号	
常陸牛すき焼き	弓豚しゃぶしゃぶ	真鯛しゃぶしゃぶ	真鯛炊き込みご飯 & 鯛茶	鉄板焼コース	合計金額
個	個	個	個	個	円



商品は食材を個包装し「**配送日指定**」にて発送いたします。
後日担当より配送日確認のご連絡をさせていただきます。



【お問い合わせ】ホテルクリスタルパレス

〒312-0023 茨城県ひたちなか市大平 1-22-1 TEL:029-273-7711

<https://www.hotel-crystal.co.jp/>

