



うまいもん処 米門 季節のお品書き

販売期間 | 2026.1/1~1/4

米門正月御膳

5,500円(税込)

祝いの酒肴盛り（七福なます / 煮貝 / 松前数の子）/ 寒鮸と鮮魚二点盛り / 寒鮸照焼 / 茨城銘柄豚「常陸の輝き」やわらか煮 山芋ソース / 常陸秋蕎麦 / 干し芋かるかん

販売期間 | 2025.12/20~12/25

米門特製Xmas個室ディナー 12,000円(税込)

鯛・サーモン・帆立貝柱・海老と彩り野菜のムース 宝石仕立のオーシャンジュエリー / 魚介とほうれん草のクリームスープ パイ包み焼き / 磯崎漁港の鮑ステーキ 白ワイン香る肝ソース / 常陸牛サーロインステーキ 冬の彩野菜添え 赤ワインソース / パン / Xmas デザート / サザコーヒー

販売期間 | 2025.12/29.12/31 ~ 2026.1/1~1/5

年末年始 鉄板焼きコース

19,800円(税込)

時節の和食前菜 / フカヒレと蟹の中華スープ / 磯崎漁港の鮑と旬魚の鉄板焼き / 冬野菜の鉄板焼き / 常陸牛サーロイン(100g) / 旬彩りサラダ / ガーリックライスor白飯(赤出汁椀、香の物) / 米門特製デザート



うまいもん
米門

和の優美さと落ち着いた雰囲気が漂う空間は完全個室仕様となっており、周りを気にせずお食事をすることができます。
厳選食材・季節の旬食材を使用した料理長自慢の本格和食料理の数々をごゆっくりとご堪能ください。

ランチ 11:30 ~ 14:30(L.O.14:00) ディナー 17:30 ~ 21:00(L.O.20:30) 【完全予約制】

