

米門鉄板焼きメニュー

ランチ

松花堂鉄板ランチ

3,500 円 (税込)

本日のお造り

小鉢組み合わせ

口取り 出し巻き玉子 鯖利休焼き
唐土豆腐 鮎煮浸し等 (仕入れにより)

白身魚と豆腐の揚げ出し

彩野菜のリーフサラダ

揚げ物 天ぷら 変り揚げ等

US サーロイン (150g) 鉄板焼き

白米又は本日のかやく御飯

味噌汁

本日のデザート

常陸牛サーロイン鉄板焼き ランチセット

5,000 円 (税込)

本日のお造り

小鉢組み合わせ

口取り 出し巻き玉子 鯖利休焼き
唐土豆腐 鮎煮浸し等 (仕入れにより)

彩野菜のリーフサラダ

常陸牛サーロインステーキ (80g)

白米又は本日のかやく御飯

味噌汁

本日のデザート

国産牛サーロイン 鉄板焼き ランチセット

4,000 円 (税込)

本日のお造り

小鉢組み合わせ

口取り 出し巻き玉子 鯖利休焼き
唐土豆腐 鮎煮浸し等 (仕入れにより)

彩野菜のリーフサラダ

国産牛サーロインステーキ (80g)

白米又は本日のかやく御飯

味噌汁

本日のデザート

本日の魚鉄板焼き ランチセット

1,980 円 (税込)

本日のお造り

小鉢組み合わせ

口取り 出し巻き玉子 鯖利休焼き
唐土豆腐 鮎煮浸し等 (仕入れにより)

彩野菜のリーフサラダ

旬のお魚鉄板焼き (100g)

白米又は本日のかやく御飯

味噌汁

本日のデザート

常陸牛入りハンバーグ ランチセット

2,980 円 (税込)

本日のお造り

小鉢組み合わせ

口取り 出し巻き玉子 鯖利休焼き
唐土豆腐 鮎煮浸し等 (仕入れにより)

彩野菜のリーフサラダ

常陸牛入りハンバーグ (150g)

白米又は本日のかやく御飯

味噌汁

本日のデザート

ディナー

※ランチのお時間でもご注文頂けます

国産牛鉄板焼きコース

8,800 円 (税込)

オーシャンジュエリー

シーフードマリネとクリアーなトマトジュレ 人参ムース

本日のスープ

彩野菜のリーフサラダ

那珂湊直送 本日の鮮魚のポアレ シェフのひらめき

国産牛サーロインステーキ (120g) 季節野菜添え

各種ソース 山葵とヒマラヤ岩塩

県産コシヒカリ白米又はガーリックライス (プラス 300 円)

味噌汁 / 香の物

本日のデザート

※プラス 3,000 円でメインのお肉を
常陸牛サーロイン (120g) に変更できます。
※プラス 4,000 円でメインのお肉を
特撰常陸牛のフィレ肉 (120g) に変更できます。

米門特撰鉄板焼きコース

6,600 円 (税込)

本日の前菜 3 種取り合わせ

本日のスープ

本日の魚料理

彩野菜のリーフサラダ

USサーロインステーキ (150g) の彩野菜と和風ソース

県産コシヒカリ白米又はガーリックライス (プラス 300 円)

味噌汁 / 香の物

本日のデザート

常陸牛特撰鉄板焼きコース

12,500 円 (税込)

本日の特製和食前菜盛り合わせ

フカヒレとズワイ蟹のスープ

オマール海老 (1/2 尾) と鮮魚のポアレ シェフの特製ソース

常陸牛のローストビーフ (50g) とグリーンサラダ

特撰常陸牛のサーロインステーキ (120g) 季節の野菜と共に

各種ソース 山葵とヒマラヤ岩塩

県産コシヒカリの炊き込みご飯 又はガーリックライス

瀬沼産シジミの赤出汁 / 香の物

本日の特製デザート

※プラス 1,500 円でメインのお肉を
常陸牛のフィレ肉 (120g) に変更できます。

オプション単品メニュー

活け帆立貝のポアレ 900 円 (税込)

磯崎漁港 活け鮑のステーキ 2,000 円 (税込)

活け伊勢海老ポアレ 1 尾 (250g) 8,000 円 (税込)

特撰常陸牛の
フィレ肉のステーキ (120g) 5,000 円 (税込)



うまいもん処

米門