オードブル
Hors d'oeuvres

季節の &me サラダ　950円(税込)
Seasonal Salad
(卵・乳・小麦)

ベトナム風チキンサラダ
Vietnamese Chicken Salad
(小麦)
1,000円(税込)

“常陸の輝き”叉焼と
茨城県産葱のかき揚げ 山椒風味
Fork ware and onions with japanese pepper flavor
(卵・乳・小麦)
1,000円(税込)

キングサーモンのスモーク
Smoked King Salmon
(小麦)
1,600円(税込)

本日のチーズ盛り合わせ
Today's cheese platter
(乳・小麦)
1,300円(税込)

常陸太田市産モツァレラチーズ
生ハムとトマト添え　1,500円(税込)
Raw ham and tomato
(乳)

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）
800円（税込）

彩り野菜と魚介のジュレ
Jelly of colorful vegetables and seafood
（小麦・エビ）
830円（税込）

三種ソーセージの盛り合わせ
Assorted three kinds of sausages
（卵・乳・小麦）
1,000円（税込）

スープ
Soup

本日のクリームスープ
Today's cream soup
（乳・小麦）
500円（税込）

オマール海老の濃厚スープ
Omar shrimp soup
（卵・乳・小麦・エビ）
800円（税込）

パン or ライス　300円（税込）
Bread or Rice
（乳・小麦）

特定原材料７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
Noudles

茨城県産米粉のチキンフォー
Chicken Pho
(小麦)
1,000円(税込)

ナポリタン　1,100円(税込)
Neapolitan
(卵・乳・小麦)

生パスタ
柔らかチキンのクリームチーズソース
フィットチーネ
Soft chicken fitcine Cream cheese sauce
(乳・小麦)
1,200円(税込)

生パスタ
小エビとイカと白菜のオイスター風味
Oyster flavor of small shrimp, squid and Chinese cabbage
(卵・乳・小麦・エビ)
1,200円(税込)

しらすと梅の大葉風味
和風ソース
Shirasu and plum with a large leaf flavor Japanese sauce
(乳・小麦)
1,100円(税込)

ピザ
pizza

グリル野菜とソーセージのピザ
Grilled vegetables and sausage pizza
(卵・乳・小麦)
1,200円(税込)

マルゲリータピザ
Pizza margherita
(乳・小麦)
1,200円(税込)

常陸牛カレー　1,430円(税込)
Hitachi beef curry
(乳・小麦)

具沢山シーフードカレー
Seafood curry
(乳・小麦・エビ)
1,320円(税込)

翡翠銀杏と釜揚げしらすの和風ピラフ
Japanese-style pilaf of ginkgo serf
(乳・小麦)
900円(税込)

温玉ロコモコ丼
Locomoco rice bowl
(卵・乳・小麦)
1,000円(税込)

鶏肉と薬味の豆乳ソース米粉麺（冷製）
Chicken and condiment soy milk sauce rice noodles
(乳・小麦・落花生)
1,100円(税込)

アメリカンクラブハウスサンド
American clubhouse sand
(卵・乳・小麦)
1,220円(税込)

特定原材料７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

有頭海老のスパイス焼き　1,600円(税込)
Grilled spices head shrimp
(エビ)

サーモンの香草焼き
Grilled salmon with herbs
1,400円(税込)

魚介のアクアパッツァ 1,400円(税込)
Seafood aquapazza
(小麦・エビ)

鯛のポワレ バルサミコソース
ラタトゥイユとルッコラ添え
Sea bream with poisé balsamic sauce
(小麦)
1,200円(税込)

つくば鶏のクラポーデン
ノアゼットソース
Chicken craporten with noazette sauce
(乳・小麦)
1,200円(税込)

常陸の輝きフィレ肉のソテー
サルティンボッカ風　1,500円(税込)
Pork fillet saltimbocca
(乳・小麦)

仔羊肉のハーブグリル　赤ワインソース
Grilled lamb with herb and red wine sauce
（乳）
1,900円（税込）

USビーフの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
US beef sirloin steak red wine sauce or japanese sauce
（乳・小麦）
1,900円（税込）

常陸牛のシチュー季節野菜添え　2,300円（税込）
Hitachi beef stew with seasonal vegetables
（卵・乳・小麦）

パン or ライス
Bread or Rice
（乳・小麦）
300円（税込）

キッズプレート　1,050円（税込）
Children's plate
（卵・乳・小麦・エビ）

本日のデザート　800円（税込）
Today's dessert
（卵・乳・小麦）

特定原材料７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