

サラダ

ひと手間かけた、
ボリユミーなサラダ達。
シェアするのもぴったりです。

ジューシーな肉の旨味の
スパイシーサラダ

ステーキサラダ

982円
(税込1,080円)

ハーフサイズ
810円
(税込890円)

くろこしよが
黒胡椒



美明豚の 豚しゃぶサラダ

810円
(税込890円)

ハーフサイズ
591円
(税込650円)

金ごま

ゴマだれと
豚の甘みが相性抜群
おぼろ豆腐と
びめいどん



さっぱりしっとりバランス良い味わい

生湯葉と梅じゃこサラダ

819円 (税込900円)

ハーフサイズ 710円 (税込780円)

黒酢
玉ねぎ



シーザー

高タンパクなヘルシーサラダ

スモークチキンと 温玉のシーザーサラダ

800円 (税込880円)

ハーフサイズ 528円 (税込580円)



栄養満点! 元気の出る美味しさ

しらす納豆ネバネバサラダ

800円 (税込880円)

ハーフサイズ 573円 (税込630円)

青じそ



美味
茨城味

こんにゃくの食感も楽しい

海鮮とこんにゃくの 彩りサラダ

900円 (税込990円)

ハーフサイズ 664円 (税込730円)

和風
ごま油



造り

海の幸をあつめました。
さっぱりとして旨味のある
お造りを是非ご賞味ください。



旬の盛り合わせです
本日の盛り合わせ

三種盛り 1,255円
(税込1,380円)



新鮮な魚介の美味しさ

お造り

- まぐろ 819円 (税込900円)
- サーモン 891円 (税込980円)
- かんばち 837円 (税込920円)



定番のまぐろを堪能!
まぐろユツケ

655円
(税込720円)



とろけるサーモン
サーモンユツケ

673円
(税込740円)



さっぱりおつまみ
まぐろ山かけ

564円
(税込620円)

● () 内の数字は税込価格です。

● 写真はイメージです。

※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

豆腐

当店の豆腐は、ほろっと
なめらかな口触り。
今日のお食事に一花添えます。



ゴマだれと
豚の甘みが相性抜群

おぼろ豆腐と
びめいとん
美明豚の
豚しゃぶサラダ

810円
(税込890円)

金ごま

手作り豆腐

自然の味は、
そのままでも
美味しい。

毎日お店でできあがる自慢の手作り豆腐。
風玄の豆腐は国産豆乳から、
豆の風味を損なわぬよう丁寧に
作られています。
シンプルだからこそ手が抜けない豆腐料理。
美味しい豆腐は大豆の旨味が
ストレートに伝わってきます。



ねぎの香ばしさが絶品
厚揚げ香りねぎ
591円 (税込650円)



じわっと旨出汁
揚げ出し豆腐
546円 (税込600円)



わさびの辛みと豆腐の甘み
わさび菜豆腐
437円 (税込480円)



豆腐を楽しむ
自家製おぼろ豆腐
437円
(税込480円)

湯葉

食感もまるやかで深い味わい
しっとりヘルシーな
美味しさをお楽しみいただけます。

湯葉御膳

1,346円
(税込1,480円)

- 湯葉を堪能頂ける
ヘルシーな御膳です
- 三連箱「湯葉じゃこサラダ、
生湯葉刺し、海老湯葉あん」
- 湯葉ぶぶ漬け・薬味・漬物

当店のお米は全品
かまど
炊き
ごはん



さっぱりしっとりバランス良い味わい
生湯葉と梅じゃこサラダ

819円
(税込900円)

黒酢
玉ねぎ



サクッとかるい口当たり

海老入り湯葉の天ぷら

591円 (税込650円)

しっとり粋な味わい

湯葉刺し 528円 (税込580円)



● () 内の数字は税込価格です。

● 写真はイメージです。

※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。



肉の旨みが溢れ出す
自家製
びめいとん
美明豚シュウマイ
 2個 619円(税込680円)



ほくほくじゃがバター
インカのめざめバター
 564円(税込620円)

ふりふり食感!
かんとんよう
広東風
海老蒸し餃子
 2個 482円(税込530円)



しつとりと旨味あふれる
びめいとん
美明豚と
たっぷり野菜
せいろ蒸し
 1,000円
(税込1,100円)
 ●ぼん酢 ●胡麻だれ



牛の旨味が野菜にも
牛肉のせいろ蒸し
 1,073円(税込1,180円)

せいろ蒸し

「おいしい」と「ヘルシー」を同時に堪能できる蒸し料理。やさしくも深い味わいです。



美味しさの秘密

加熱調理

せいろを使った加熱調理は蒸気で水分を補いながら食材を温めるので、ふっくらと美味しく仕上がります。

旨みを逃さない

蒸す事で食材の栄養成分が飛びやすく、本来の旨味を存分に味わうことができます。

ダイエット効果

油を使わず、肉の脂も適度に落ちるため、健康的な食前を頂くことができます。

一品

ドリンクとご一緒にどうぞ。
美味しい一品をつまみつつ
ゆったりとしたひとときを。



1 茄子の一本漬け
473円 (税込520円)

2 梅じゃこおろし
273円 (税込300円)

3 塩ダレ胡瓜
364円 (税込400円)

4 冷やしトマト
437円 (税込480円)

5 白菜キムチ
410円 (税込450円)

6 枝豆
300円 (税込330円)



とろろ
陶板焼き
700円 (税込770円)

茄子とチーズの
陶板麻婆
800円 (税込880円)

陶板カツとじ
891円 (税込980円)



珍味3種盛り

619円
(税込680円)

- 単品 -----
- ・ チャンジヤ
437円 (税込480円)
 - ・ ホタルイカ沖漬け
437円 (税込480円)
 - ・ いか塩辛
437円 (税込480円)



お酒と相性抜群！
ピリ辛
イカ焼き
619円
(税込680円)

霜がのった逸品！
カマ塩焼き
682円
(税込750円)



数量
限定



ジューシーで食べ応えも抜群!

黄金手羽先 3本

710円(税込780円)



とろ〜りやみつき

エッグハムカツ

528円(税込580円)



すべての揚げ物と相性抜群!!

しっかり旨辛で美味!!

鬼辛タルタル

164円(税込180円)

サクッとジューシー

鶏唐揚げ

710円(税込780円)

揚げ

さっくり揚がった揚げ物は
いっだって美味しい。
もう一品にもお酒のお供にも。



揚げ餅おろしポン酢

364円(税込400円)



黒豚メンチカツ2個

600円(税込660円)



なんこつ唐揚げ

528円(税込580円)



れんこん唐揚げ

500円(税込550円)

● () 内の数字は税込価格です。● 写真はイメージです。 ※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

おこさまから大人までみんな大好き！
FRENCH FRIES



定番のおいしさ！
ポテトフライ
 364円(税込400円)



たくさん食べれる！
大盛りポテトフライ
 619円(税込680円)



イカの食感と旨味！
大判いかさつま揚げ
 746円(税込820円)



ホロリとジューシー！
メヒカリ唐揚げ
 637円(税込700円)



やみつき食感！
つくば鶏 鶏皮せんべい
 510円(税込560円)



クセになる味わい
まぐろのレバ天香味ソース
 655円(税込720円)



香り引き立つ
イカの磯辺揚げ
 482円(税込530円)



外はサクっと中とろ〜り
カマンベールチーズフライ
 528円(税込580円)

● () 内の数字は税込価格です。
 ● 写真はイメージです。

※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

美味茨城

茨城には美味しいものがいっぱいあります。素材の良さをいかした絶品料理の品々を是非ご賞味ください。



つくば鶏

安全・安心に
育てられた

こだわりの鶏。

飼料にもこだわり、のびのびと自然の中で育ったつくば鶏は、柔らかい食感とジューシーな肉質で、良質なお肉が特徴です。



鶏の旨味がしみこんだ

つくば鶏南蛮うどん

そば選べます

891円 (税込980円)

麺15倍
大盛り 164円 (税込180円)



パリッと揚がったごぼうと!

つくば鶏 ごぼうつけうどん

そば選べます

982円
(税込1,080円)

海藻卵

かいそうらん

濃厚な甘みが特徴。

健康な鶏から産まれた海藻卵は、盛り上がった甘みのある白身と、濃厚な旨味たっぷりの黄身が特徴です。



至福の卵かけご飯!

卵かけご飯

437円 (税込480円)

【単品】海藻卵
182円 (税込200円)



一味違う至福の親子丼!

つくば鶏と海藻卵の 親子丼

982円 (税込1,080円)

味噌汁、漬物 付き





越田の焼きいわし
こしだ
 一本 528円
 (税込580円)



ここがすごい!!
 秘伝の熟成漬け込みダレ
 塩、鯖のエキスで構成される
 半世紀近く継ぎ足した特製の
 つけ汁。旨味たっぷり不思議と
 塩辛くはありません。

完全無添加
 天日で干した自慢の干物。
 添加物、着色料、防腐剤一切不使用。
 無添加の干物はくさみがなく、
 絶妙な塩加減は甘さを感じるほど。

いま注目の美味しさ!
 TV/ラジオ他各メディアで数多く
 紹介されています。

茨城県神栖市
こしだ
越田商店

- () 内の数字は税込価格です。
- 写真はイメージです。

※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。

肉厚で脂たっぷり
 丁度良い旨味の塩鯖。

塩、鯖のエキスで構成される
 半世紀近く継ぎ足した
 特製のつけ汁と、伝統の製法で
 作り続けているからこそ

こしだ
 越田の鯖は唯一無二の鯖であり、
 無添加の干物はくさみがなく、
 絶妙な塩加減は甘さを感じるほど、
 多くのお客様に愛されています。



他では味わえない熟練の技がきりり
**奥久慈刺身こんにやくと
 生湯葉の刺身** 573円 (税込630円)



越田の焼き鯖御膳
こしだ
 ミニ豆腐、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き

単品
 982円
 (税込1,080円)

当店のお米は全品
**かまど
 炊き
 ごはん**

上質な脂身が絶品!

ものすごい
鯖
 サバ

1,319円
 (税込1,450円)

美明豚

一度食べればきつと虜に
本当に美味しい
茨城の誇るブランド豚!

風味・やわらかさ、
歯切れの良さが違う



茨城県
行方市産
ブランド豚



最上級の配合飼料の乳酸菌・
ヒフィズス菌・納豆菌・海藻・バイナツプル粉末・ウコン・
酒かす等、バランス良く設計された天然素材を与え、育てたSPF豚です。
甘味とコクはもとより、脂身の
融点が低く独特の滑らかさを持つ豚肉です。



当店のお米は全品
かまど
炊き
ごはん

肉の旨み溢れ出す びめいとん

自家製美明豚

シウマイ御膳

ご飯、味噌汁、漬物、小鉢 付き

1,319円
(税込1,450円)



しつとりと旨味あふれる
びめいとん
美明豚と
たっぷり野菜
せいろ蒸し

● ぼん酢 ● 胡麻だれ

1,000円
(税込1,100円)



香ばしく食欲をそそる味わい!

びめいとん

美明豚 生姜焼き御膳

ミニ豆腐、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物 付き

1,255円 (税込1,380円)

単品 900円 (税込990円)



ゴマだれと
豚の甘みが相性抜群
おぼろ豆腐と
びめいとん
美明豚の
豚しゃぶサラダ

810円 (税込890円)



旨辛加減が絶妙

びめいとん

美明豚 キムチ炒め

664円 (税込730円)

金ごま

- () 内の数字は税込価格です。
- 写真はイメージです。

※ 季節、食材の状況により内容が異なる場合がございます。



海藻卵使用

甘辛ダレと豚の甘味が絶品!

びめいとん

美明豚 豚丼

味噌汁、漬物 付き

1,073円 (税込1,180円)



つけ汁に広がる豚の旨み

びめいとん

美明豚 豚辛味噌つけうどん

928円 (税込1,020円)

そば選べます

