



茨城フェアディナーコース Dinner Course Menu ¥12,800

アミューズ Amuse	“里川かぼちゃ”のポタージュ Creamy Pumpkin Soup
前菜 Appetizer	日立市産“みずだこ”のカルパッチョ Octopus Carpaccio
パスタ Pasta	ポットルガと“霞ヶ浦 暁のしらうお”のパスタ Pasta with Bottarga and Whitebait
魚料理 Fish	日立市産“アワビ”のソテー 肝のソース Sautéed Abalone and Abalone Liver Sauce
肉料理 Meat	“常陸牛「煌」”シンタマとウチモモのグリエ 茨城県産“レンコン”のデクリネゾン Grilled HITACHI Beef KIRAMEKI served with Declinaison of Lotus Root
デザート Dessert	“笠間の栗”のモンブランとカシスソルベ KASAMA Chestnut Mont Blanc Cake with Blackcurrant Sorbet
小菓子 Petit Fours	本日のプティフール Today's Petit Fours
食後のお飲み物	コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

アラカルト A la carte

前菜 Appetizer



日立市産“みずだこ”の
カルパッチョ
Octopus Carpaccio
¥2,000

スープ・パスタ Soup & Pasta



“里川かぼちゃ”のポタージュ
Creamy Pumpkin Soup
¥1,200



ポットルガと
“霞ヶ浦 暁のしらうお”のパスタ
Pasta with Bottarga and Whitebait
¥2,500

魚介料理 Fish

日立市産“アワビ”のソテー 肝のソース
Sautéed Abalone and Abalone Liver Sauce
¥8,000

肉料理 Meat



豚フィレ肉“常陸の輝き”の
コルドン・ブルー トマトソース
HITACHI no KAGAYAKI Pork Tenderloin Cordon Bleu
with Tomato Sauce
¥3,800



“常陸牛「煌」”シンタマとウチモモのグリエ
Grilled HITACHI Beef KIRAMEKI Knuckle and Top Round
各80g ¥5,700 / 各200g ¥11,000

デザート Dessert



“笠間の栗”のモンブランとカシスソルベ
KASAMA Chestnut Mont Blanc Cake with Blackcurrant Sorbet
¥1,200