

秋のおすすめ御料理

期間
9月～12月



海鮮釜飯御膳 1,000円(税別)

◆海鮮釜 あさりご飯、錦糸玉子、白身魚すり身、ヤリイカ、ハマグリ、海老、インゲン、人参 ◆造物 刺身こんにやく盛合せ ◆揚物 カニクリームコロッケ ◆前盛 玉子焼 ◆合物 しめじサラダ ◆香物 色彩漬 ◆汁物 梅うどん



紅葉 1,000円(税別)

◆向付 梅なめ茸、納豆 ◆煮物 イカ甘酢つくね、絹さや、人参、京合わせ、昆布煮 ◆揚物 鶏天ぷら、開海老フライ ◆前盛 玉子焼、蒲鉾、鮭塩焼、梅花蓮根、華包み、三色豆 ◆合物 しめじサラダ ◆香物 色彩漬 ◆味噌汁 きのこと汁 ◆ご飯



萩 1,300円(税別)

◆煮物 サンマ生姜煮、絹さや、人参、里芋、サツマ甘露煮 ◆造物 鮪、刺身こんにやく盛合せ ◆合物 納豆 ◆揚物 あじ大葉揚げ、四色野菜天、黄金てまり串 ◆前盛 玉子焼、蒲鉾、鮭塩焼、梅花蓮根、梅づくし、華包み ◆香物 色彩漬 ◆味噌汁 きのこと汁 ◆ご飯



秋桜 1,500円(税別)

◆合物 しめじサラダ、納豆 ◆煮物 姫なす、絹さや、人参、サンマ生姜煮 ◆水菓子 キウイフルーツ、梅たくあん ◆前盛 玉子焼、華包み、鮭塩焼、梅花蓮根 ◆揚物 あじ大葉フライ、帆立フライ、ゆばワタタン(天) ◆造物 鮪、刺身こんにやく盛合せ ◆味噌汁 きのこと汁 ◆ご飯



菊 2,000円(税別)

◆合物 納豆、サーモンパッチョ合え ◆揚物 四色野菜天、海老、金平磯辺、しし唐、なす ◆焼物 ロースポーク陶板焼 ◆水菓子 キウイフルーツ、ぶどう ◆煮物 京合わせ、姫なす、ふき、サツマ甘露煮、人参 ◆香物 梅たくあん、小なす漬 ◆前盛 中華ポテト、シューマイ、ぶり照焼、梅花蓮根、花五目卵巻、栗しぶ皮煮 ◆造物 鮪、刺身こんにやく盛合せ ◆汁物 梅うどん ◆ご飯

冬の特別メニュー

12月～3月

東のあんこう、西のふぐといわれる
ほど本場茨城の冬の味覚といえば、
やっぱりあんこう鍋。長く弓なりに伸びている海岸線を誇る、
茨城の冬の味覚の代表です。

◆あんこう鍋/あんこう、白菜、春菊、長葱、えのき茸、焼豆腐、等
◆揚物/三色野菜天、オクラ、開海老フライ
◆酢物/キュウリ、ワカメ、クラゲ、タコ、カリブ、ナタ豆の花、等
◆香物/浅漬、キュウリ、梅たくあん
◆ご飯

常陸あんこう鍋 2,000円(税別)

価格には消費税は含まれておりません。季節により内容が一部変更になる場合がございます。

旅の駅 **水戸ドライブイン** 水戸インター店

水戸市加倉井町宿後415(国道50号沿・常磐自動車道・水戸インター入口)

TEL.029-253-3251 FAX.029-253-3468

ひたちノ里

偕楽園レストハウス 偕楽園 東門入口

TEL.029-231-6711 FAX.029-231-6679