

春

期間 3月20日～6月30日



花かご御膳 1,500円(税別)

◆揚物(レンコン天ぷら、納豆春巻、先切竹の子、しし唐) ◆水菜、香物(グレープフルーツ、イチゴ、香物) ◆菜の花からし合え ◆納豆とオクラ旨塩合え ◆前盛(鶏さし焼、玉子焼、中華ポテト) ◆焼物(サワラ柚庵焼、柚花蓮根) ◆造物(鮭、赤海老、山ふぐ盛り合せ) ◆飯(白飯) ◆汁物(梅うどん)



山吹 1,500円(税別)

◆刺身盛(鮭、ホタテレモンはさみ、赤海老、山ふぐ盛り合せ) ◆揚物(レンコン天ぷら、三色おとし揚げ、しし唐) ◆合物(納豆とオクラ旨塩合え) ◆飯(白飯) ◆汁物(梅うどん) ◆香物

◆豆腐鍋 手作りであつあつの豆腐が召しあがれます。

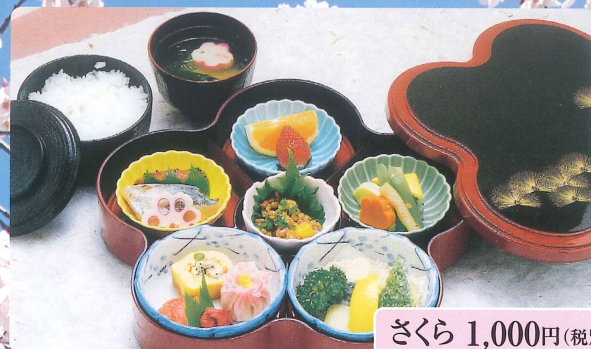


つつじ 2,000円(税別)

◆3点盛り(切干大根松前風、納豆イカ合え、菜の花からし合え) ◆揚物(海老みじん粉揚げ、タラの芽、野菜ゆば巻、山芋磯辺巻) ◆煮物(京合わせ、ハマグリ、竹の子、人参花形、タタキごぼう、ふき) ◆水菓子(イチゴ) ◆香物(浅漬、梅たくわん) ◆前盛(鮭みりん焼、大学芋、梅花レンコン、花五目玉子、三色ダンゴ) ◆造物(マグロ、刺身コンニャク) ◆飯物(竹の子ご飯) ◆吸物

ひたちちの里

特別感謝メニュー



さくら 1,000円(税別)

◆水菓子(イチゴ、オレンジ) ◆煮物(竹の子、京合わせ、花人参、ふき、たたきごぼう) ◆合物(納豆、大葉) ◆焼物(サワラ、大学芋、梅花レンコン) ◆前菜(香物、梅たくわん、かつお梅、花五目玉子、花咲シューマイ) ◆揚物(鮭春雨、カリブみじん粉揚げ、山芋磯辺巻、レモン、パセリ) ◆飯(白飯) ◆味噌汁



春の海鮮釜めし御膳 1,000円(税別)

◆釜飯セット(あさりご飯、錦糸玉子、白身魚、インゲン、ハマグリ、ヤリイカ姿煮、人参、有頭ボイル海老) ◆菜の花からし合え ◆蒸物(桜シューマイ) ◆揚物(花子丸揚、焼物(玉子焼) ◆香物 ◆刺身こんにゃく盛り合わせ ◆汁物(梅うどん)



桔梗 1,700円(税別)

◆合物(菜の花からし合え、納豆) ◆煮物(枝豆しんじょう、ゆばワンタン、先切竹の子、キヌサヤ、人参) ◆水菓子(オレンジ、イナゴ) ◆焼物(鶏さし焼、桜シューマイ、玉子) ◆揚物(あじ大葉包み揚げ、三色おとし揚げ、納豆春巻き) ◆造物(鮭、山ふぐ盛り合せ) ◆飯(白飯) ◆汁物(梅うどん)

◆豆腐鍋 手作りであつあつの豆腐が召しあがれます。



常陸 鮎の清流膳 1,200円(税別)

ひたち あゆ せいりゅう ぜん

5月～8月

初夏の特別メニュー

- ◆焼物/鮎塩焼、うなぎ玉子巻、等
- ◆麺物(2種)/そば、梅うどん
- ◆飯物/ちらし寿司
- ◆揚物(天婦羅)/海老、蓮根、かぼちゃ、さつまいも

※表示価格には、消費税が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

水戸ドライズイン

水戸インター店

ひたちちの里

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

姉妹店



偕楽園シストハウス

偕楽園東門入口

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