

御昼

LUNCH

土日も営業いたします
11時30分〜15時「ラストオーダー14時30分」



しゃぶしゃぶ・すき焼き 本日の2品・彩りお野菜盛り・鶏つくね・きしめん・白米

茨城を代表する銘柄牛

◆ 常陸牛くらした 3400円 (税込3740円)

ステーキでも使用される程の最上級A5ランクの常陸牛を存分に楽しめます。類をみない脂の美味しさを堪能ください。

◆ ご当地銘柄牛 (リヴァイロース又はサーロイン) 4200円 (税込4620円)

全国各地の銘柄牛を厳選

折々でご用意する厳選した国産銘柄牛が味わえます。時期の銘柄はスタッフにお尋ねください。

日本の「包む」文化をしゃぶしゃぶに

◆ 華ごころ (ライスペーパー付き) 2600円 (税込2860円)

常陸の輝き(茨城銘柄豚も)、国産豚肩ロース、国産豚カルビをライスペーパーや海苔で包んでお召し上がりください。

美しい肉質と味を堪能

◆ 特選牛肩ロース 1800円 (税込1980円)

美しい赤身に適度に脂がのった牛肩ロースは、旨味が濃いのが特徴。きめ細かな肉質が楽しめます。

茨城銘柄豚を味わう

◆ 常陸の輝き(豚もも)・三元豚 2種盛り 1600円 (税込1760円)

「ローズポーク」に変わる茨城の新ブランド豚「常陸の輝き」と、臭みのない三元豚の甘味を味わえます。



その他のお食事とセット

◆ ヴァンサンカン流 お出汁香る常陸牛茶漬け (香の物付き) 1800円 (税込1980円)

最高級羅臼昆布でとったお出汁をかけて、お好みで塩わさびを添えてお召し上がりください。

◆ 特製常陸牛丼 (たまご・お味噌汁・香の物) 1800円 (税込1980円)

A5ランクの常陸牛を特製だれで仕上げた贅沢な一杯です。

◆ よりみち 1800円 (税込1980円)

新鮮なお野菜たっぷりの「サラダパフェ」と、自家製ナムルと焼き肉をワンプレートに。のりで包んでお召し上がりください。

◆ デザート・ドリンクセット (お食事ご注文の方のみ) 450円 (税込495円)

お好みのドリンクをお選びください。

- コーヒー [温 or 冷] □ 緑茶 [温 or 冷]
- ほろじ茶 [温 or 冷] □ ジャスミン茶 [温 or 冷]
- ウーロン茶 [温 or 冷] □ 黒烏龍茶 [温 or 冷]
- 柚子茶 □ 柚子スカッシュ
- 紅茶 [レモン or ミルク or ストレート]
- アイステイラー [レモン or ミルク or ストレート]
- リんごジュース □ オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- コカ・コーラ □ コカ・コーラゼロ

