

鍋

Hot Pot

**濃厚あんこう鍋の
べうどん
べ雑炊**
udon noodles
rice porridge
各390円
(税込各429円)

べうどん、べ雑炊ともに「魚久盛産付き」になります。

茨城の冬の味覚を代表する魚となっている、あんこう。「常盤もの」として市場からも高評価です。とくに「茨城あんこう」は県内の底びき網漁師が漁獲した2kg以上の大きさで、漁獲後すぐに鮮度維持の作業を施されて水揚げされたもの。丁寧な扱いが味覚を支えます。





濃厚あんこう鍋

Rich Angler pot

1人前 **1,690円**(税込1,859円)

※ご注文は2人前より承ります。

せいろ

Steamer

ひたちぎゅう

いがい 常陸牛もも肉の
せいろ蒸し

Igai Steamed Hitachi beef thigh

3,490円(税込3,839円)



いがい 霜降りハーブ豚
2種のせいろ蒸し

Igai marbled herb pork 2 types steamed in steamer

2,190円(税込2,409円)

※「いがい」とは茨城弁で「大きい」の意味です。



常陸牛もも肉の
せいろ蒸し

Steamed Hitachi beef thigh

1,390円(税込1,529円)



霜降りハーブ豚
2種のせいろ蒸し

Steamed two kinds of marbled herb pork

840円(税込924円)



販売終了

生ガキのせいろ蒸し
ふくゆい梅干し添え

Steamed raw oysters with steamed

1個 **420円**(税込462円)

※ご注文は2個から承ります。

常陸牛



ひたちぎゅう

常陸牛の瓦ステーキ おろしポン酢

Hitachi beef tile steak
with grated ponzu sauce

1,940円(税込2,134円)

茨城県が誇る銘柄牛、常陸牛は、指定生産者の
磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料により、
30ヶ月にわたり育てられた黒毛和牛の中から、
食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた
最高級ブランドです。
茨城県の肉用牛のルーツは、今から遡ること
約180年前、天保3年に徳川齊昭公が現在の
水戸市内に桜野牧を設け、そこで牛を飼育した
というところから始まります。
時代を重ねると共に生産者も精選と努力を重ね、
品質の高い黒毛和牛が生産されるようになり、
昭和51年に「常陸牛」が誕生しました。



常陸牛ローストビーフ

Hitachi beef
roast beef

1,290円(税込1,419円)



常陸牛の熔岩すき焼き

Hitachi beef
lava sukiyaki

1,590円(税込1,749円)



常陸牛



常陸牛の ローストビーフ寿司

Hitachi beef roast beef sushi

1貫 320円(税込352円)



常陸牛の炙り寿司

Grilled Hitachi beef sushi

1貫 360円(税込396円)



常陸牛すじポン酢

Hitachi beef tendon ponzu
sauce

540円(税込594円)



店仕込み常陸牛すじと 大根の塩煮込み

Store preparation Hitachi beef
tendon and radish stew with
salt

790円(税込869円)



佐伯畜産

板上の豚肉に夢をかけて一筋に打ち込んだ茨城県の佐伯畜産。その思いや実直に築き上げた人脈の支えによって生まれた「霜降りハーブ豚」。ハーブ混合飼料と、この地ならではの海洋性気候で健やかに育った豚は、良質なサシ(霜降り)と甘みのある、柔らかな仕上がりになっております。豚特有の臭みが苦手な方にこそ召し上がって頂きたい豚肉です。



霜降りハーブ豚の冷しゃぶサラダ

Chilled marbled herb pork salad 760円(税込836円)

霜降り
ハーブ豚

大地が育む美食材

Marbled
herbs pig

ハーブ豚は味とサシにこだわった板上の豚肉。肉質の優れた親豚から生まれた子豚にオレガノ、シナモン、ジンジャー、ナツメグの4種類の天然ハーブを加えた純植物性飼料を給与して育てています。純植物性飼料を食べて育つので脂肪酸組成のバランスがよくヘルシーな豚肉です。ハーブのマスクング効果で臭みが少なく、肉はあっさり、脂身はじわっとした甘みがあります。



霜降りハーブ豚のネギ塩炙り

Marbled herb pork grilled with green onion salt

990円(税込1,089円)



ローズポークと常陸牛のメンチカツ

Rose pork and Hitachi beef minced meat cutlet

2個 790円(税込869円)

ローズ
ポーク

大地が育む美食材

Rose pork

国営ひたち海浜公園(ひたちなか市)

東京ドーム約75個分という広大な敷地内には、サイクリングコースやスポーツ施設はもちろん、遊園地も併設されており家族みんなで楽しめるのが魅力。丘一面を彩る春のネモフィラや秋のコキアが有名で、近年はインスタ映えスポットとしても注目を集めています。夏はロッカー・イン・ジャパンやLucky Fesの会場として多くの人が来場します。



大地が育む美食材

Tsukuba Chicken

つくば鶏



つくば鶏の藻塩焼き 七福来唐辛子添え

Grilled Tsukuba chicken with salted seaweed and Shichifukurai chili peppers

860円(税込946円)

しちふくれとうがらし



つくば鶏ささみのピリ辛ネギ明太焼き

Tsukuba chicken fillet grilled with spicy green onion

740円(税込814円)



つくば鶏の唐揚げ

fried Tsukuba chicken

690円(税込759円)



つくば鶏手羽先の にんにく胡椒焼き

Grilled Tsukuba chicken wings with garlic and pepper

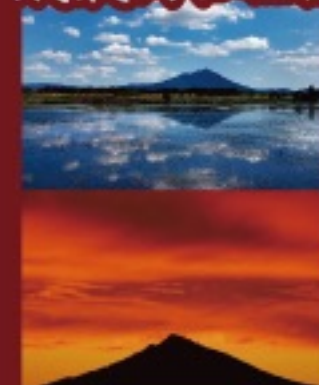
1本 220円(税込242円)

※注文は2本から承ります。

きめの細かい肉質が特徴で、うまみ成分がたっぷり詰まった鶏肉であるチキンです。飼料の主原料には遺伝子組換え鶏糞防止管理済作物を使用し、動物性たんばく(肉骨粉、魚粉)、動物性油脂を使用しない純植物性飼料で70日前後の飼育期間を明け、手間暇かけて大切に育てた自慢の鶏です。



筑波山(つくば市)



山中には珍しい1,000種以上の植物が群生しており、植物研究の宝庫でもあり、登山・ハイキングなど年間を通して自然に親しめるのが魅力。また、ケーブルカー、ロープウェイを使えば簡単に山頂にたどり着くことができ、子どもからお年寄りまで、だれもが美しい眺望を楽しめます。初日の出を迎えるスポットとしても人気で、パワースポットとしても有名です。

納豆 Natto



きつね納豆の七福来唐辛子

Natto fermented soybeans in deep-fried tofu
shichifukurai chili pepper

590円(税込649円)



しょぼろ 納豆

「しょぼろ」とは、「そばろ」の方言である。秋に収穫した大豆で納豆をつくり、近所やお寺等に配る際、余った納豆を長い間食べられるように工夫をこらした。納豆と割り干し（切り干し）大根を合わせて、塩や醤油などに漬けこんだ水戸市の伝統的な料理である。



おくくじ

奥久慈卵の出汁巻き玉子しょぼろ納豆のせ

Okukuji egg rolled in soup stock
and topped with minced natto

690円(税込759円)

梅香る納豆天ぷら

Plum scented natto tempura

540円(税込594円)



しょぼろ納豆とそばの実入り 納豆とふくゆい梅干し

Minced natto and natto
with saba berries
and fukuyui pickled plums

490円(税込539円)

茨城のこしひかり付き

660円(税込726円)



揚げ餅おろし納豆

Fried rice cake grated natto

490円(税込539円)

創業以来の「こだわりの味」／

だるま納豆

昭和二十三年創業 創業より、「こだわりの味」をモットーにお客様に愛わられ美味しさをお届けして参りました。主原料に茨城県産大豆を使用し本場の味を追求しております。型にとらわれず、納豆の新商品開発にもこだわっております。



海が育む 美食材

海鮮

Seafood

潮騒(しおさい) 五種×各三貫

Sashimi assortment shiosai
{5 varieties x 3 pieces each}

2,390円(税込2,629円)

小波(さざなみ) 四種×各二貫

Sashimi assortment sazanami
{4 varieties x 2 pieces each}

1,390円(税込1,529円)

※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。詳しくはスタッフにお尋ねください。



本まぐろ

Bluefin tuna

990円(税込1,089円)



鰯政(ぶりまさ)

Yellowtail x Yellowtail
amberjack

820円(税込902円)



サーモン

Salmon

790円(税込869円)



たこぶつ

Octopus sashimi

620円(税込682円)



櫻村水産のルーツは、明治初期に秋田産の鰯(いわし)として現在の新潟県にたどり着いた市川戸に工場を構えたことから始まります。当時、櫻村常造という人物が先頭に立って切り盛りし、新鮮な秋田産の鰯に届けていたそう。その後、時代の流れに合わせてシシヤモや前巻の魚の加工など手掛けていくうちに、いつしか「櫻村の干物は美味い」という評価を頂くようになりました。こだわりの干物をお客様に直接お届けしたいという思いから自社ブランドを立ち上げ、櫻村水産の礎を築いた「櫻村常造」の名を借りて「五代目 常造」と名付けました。「常造」のこの通り手として常に自らの手で通り続ける」というメーカーのポリシーが込められています。

櫻村水産



地酒「一品」仕込みのサバ干し 790円(税込869円)

Dried mackerel made with local sake "Ippin"

日本で2番目に大きな湖「霞ヶ浦」で獲れるワカサギやシラウオ、ウナギ、エビといった海産物が特産品として有名です。霞ヶ浦は多彩な水産資源の宝庫であるだけでなく、観光スポットでもあり、遊覧船などのクルージングが人気となっています。毎年、湖上に真っ白い帆を掲げて優雅に走る「観光帆引き船」の姿は、夏から秋にかけての霞ヶ浦の風物詩となっています。



かすみがうら 霞ヶ浦産 わかさぎの磯辺天ぷら

Isobe tempura of smelt from Lake Kasumigaura

560円(税込616円)



じょうばん 常磐もの メヒカリの唐揚げ

Fried chlorophthalmus albatrossis from Tokiwa

590円(税込649円)



霞ヶ浦



あんこうの唐揚げ Fried monkfish 690円(税込759円)



メヒカリ

メヒカリは、自身魚特有のクセのない淡白な味わいと、歯がのってまったりとした口当たりが魅力です。メヒカリの歯には甘みがあり旨味が強いので、くどさを感じることはありません。唐揚げにしたメヒカリは骨も細くてやわらかいので、頭からそのまま食べることができます。

逸品

Fine article



奥久慈卵と霞ヶ浦産白魚のアヒージョ ガーリックバゲット添え

Okukuji egg and Japanese icefish Ajillo from Lake Kasumigaura garlic bucket garnish

720円(税込792円)



奥久慈大子 湯葉刺し

Okukuji daigo fresh tofu skin

640円(税込704円)



奥久慈生とろ刺身 こんにゃく3種盛り

Okukuji raw toro sashimi assorted 3 kinds of konjac

690円(税込759円)

こんにゃく関所



袋田のおいしい水で作った、こんにゃくの製造直売をしております。袋田のこんにゃくは、奥久慈の最高級素材を用い、熟練の職人が手間を惜しまず作った逸品ばかり。手作りうどんや奥久慈名産を活かした料理とともに、作りたてのこんにゃくを堪能していただけます。

日本三名瀑のひとつ。紅葉の季節をはじめ、四季折々の大自然の色彩と雄大な滝の姿が、織りなす光景は美しく見応えがあり、袋田の滝は国の名勝にも指定されています。岩肌の新緑が鮮やかな初夏の風景は、滝の轟音の中にも静けさを感じさせ、冬場には、滝全体が真っ白に凍結する「氷瀑」が見られることがあります。

袋田の滝(大子町)



タタキ胡瓜 梅ゴマのせ

Tataki style pickled cucumber

390円(税込429円)



かすみがうら 霞ヶ浦産白魚の和風ピザ

Japanese icefish of Japanese style pizza from Lake Kasumigaura

690円(税込759円)





エイヒレの炙り

しちふくれとうがらし
七福来唐辛子マヨ

Grilled stingray
fin Shichifukurai
chili pepper mayonnaise **590円(税込649円)**



自家製レンコンはさみつくね

おくくじ
奥久慈卵黄添え

Homemade lotus root
meatballs okukuji
with egg yolk **1個 540円(税込594円)**

奥久慈の美味しい空気の中で育ち、
天然の飼料とミネラル分が豊富な天
然水で育った鶏が生み出す卵が、
奥久慈卵と名付けられています。
奥久慈卵は、農家の庭先で走り回っ
ていたような健康的な鶏が生む新鮮
で美味しい卵の味をよみがえらせ
て、多くの人に普及したいという想
いを持って1980年(昭和55年)
から製造・販売されています。



奥久慈卵の出汁巻き玉子 しょぼろ納豆のせ

Okukuji egg rolled in soup stock
and topped with minced natto

690円(税込759円)



奥久慈卵の出汁巻き玉子

Okukuji egg rolled in soup stock

660円(税込726円)



奥久慈卵



茶豆

Boiled brown beans

390円(税込429円)



クリームチーズの あわ醤油漬け

Cream cheese Awazuke pickled

490円(税込539円)

黒澤醤油

明治38年創業。ひたちなか市は太平洋に面し、豊かな自然・産物を背景とした農業や漁業・加工食品の盛んな地域です。その自然の環境の中で黒澤醤油は、代々受け継がれた杉の木桶を使用し、厳選した茨城県産大豆・小麦を使用しゆっくりじっくりと四季を通し熟成させた天然醸造の醤油を造っています。





揚げ物

Fried Food

芽子ニンニク

エコファーム大谷(水戸市)



め ごと
芽子ニンニクの天ぷら

Garlic sprouts tempura with shichifukukure
salted pepper

しちふくれとうがらし
七福来唐辛子添え

560円(税込616円)

「日本一の旨さをお客様に」を
目標に一粒一粒手間を惜しま
ず育てています。ニンニクの持
つ旨味が凝縮された「芽子ニン
ニク」は多くの方から高い評価
を頂いております。



チーズポテトフライ

Cheese french fries

690円(税込759円)



ポテトフライ

French fries

640円(税込704円)

竜神大吊橋 (常陸太田市)

長さ375mに及ぶ、鮮やかなブルーが特徴の「竜神大吊橋」。歩行者専用の橋としては、国内最大級の長さを誇る巨大吊り橋だ。高さおよそ100mの橋の上からバンジー・ジャンプを楽しむこともできる。また五月にはたくさんの鯉のぼりが空を泳ぐ姿も圧巻。



串揚げ五種 盛り合わせ

Assortment of 5 kinds of Kushiage

840円(税込924円)



生レンコン
140円(税込154円)

つくば鶏ささみ
140円(税込154円)

ハーブ豚バラ
240円(税込264円)

メヒカリ
190円(税込209円)

さつま芋
140円(税込154円)



レンコン

茨城のれんこんは生産量全国1位。団子状でふっくらとした見た目、ほのかな甘みと柔らかい肉質が特徴です。断面はみずみずしくきめ細やかで、惚れ惚れとしてしまうほどの白さ。近年はハウス栽培や品種改良が進んだことで、ほぼ一年を通して出荷されています。



霞ヶ浦産
わかさぎの磯辺天ぷら

Isobe tempura of smelt from Lake Kasumigaura

560円(税込616円)



常磐もの
メヒカリの唐揚げ

Fried chlorophthalmus albatrossis from Tokiwa

590円(税込649円)



あんこうの唐揚げ

Fried monkfish

690円(税込759円)

野菜

Vegetable



ひたちぎゅう

常陸牛ローストビーフのユッケサラダ

Hitachi beef roast beef yukhoe salad

1,190円(税込1,309円)



霜降りハーブ豚の冷しゃぶサラダ

Chilled marbled herb pork salad

760円(税込836円)

牛久大仏 (牛久市)

世界一の高さを誇る全高120メートルの青銅製立像。自由の女神は40mなので3倍の大きさです!!まさに圧巻の大きさ。もちろん「青銅製立像」としてギネスブック認定もされています。牛久大仏の正面は「仏教発祥の地インド」を向いていて、地上85mの仏像胸部にある展望台からは東西南北が見渡せます。



かんしょのうえん どうや
甘藷農園 燈屋



関東の名峰・筑波山と日本第二の湖・霞ヶ浦とに挟まれたなだらかな平地に、茨城・紅はるか熟成蜜焼き手・干し手・スイーツの専門通販 甘藷農園 燈屋(とうや)の畑があります。主に農業都市として知られる石岡市や周辺の小美玉市にて栽培しています。自社農場で収穫した紅はるかを熟成・加工し、クオリティの高い商品をお手頃価格で販売しています。



シャキシャキ野菜のお漬物風 ドライ納豆と醤油麹がけ

Crispy pickled vegetables with dried natto and soy sauce koji

590円(税込649円)



茨城県産サツマイモの シーザーサラダ 温玉のせ

Caesar salad of sweet potatoes from Ibaraki, topped with warm egg

790円(税込869円)

かすみがうら

はがま

霞ヶ浦産白魚といくらの羽釜ごはん

Japanese icefish
from Lake Kasumigaura and
salmon roe hagama rice

990円(税込1,089円)

羽釜ごはん

Hagama Rice

霜降りハーブ豚と レンコンの羽釜ごはん

Marbled herb pork and lotus root hagama rice

890円(税込979円)

つくば鶏と ごぼうの羽釜ごはん

Tsukuba chicken and burdock hagama rice

840円(税込924円)

茨城県産こしひかりの羽釜銀シャリ ふくゆい梅干し付き

Made in Ibaraki prefecture
koshihikari hagama rice
with fukuyui salted plum

440円(税込484円)



※羽釜ごはんはお席で炊き上げます。
提供してから約30分ほどかかりますので、
お早目の注文をお願いいたします。

常陸 秋 そば

Hitachi Autumn soba



「常陸秋そば」は、在来種を茨城県が昭和60年に奨励品種として認定したブランド品種です。
実が大きく、粒ざろいが良く、黒褐色の見た目にも大変美しいそばで、香り、味わいに優れており、
今や「玄そば（げんそば）」の最高峰といわれる品質を誇っています。
口に含んだ時の甘みと、鼻腔に広がる芳醇な香りが特に優れており、
その味を求めて多くのファンが県外から足を運ぶほどです。



「そば処」としても
一級品

常陸秋そば使用店 証明証

もりそば

cold soba noodles

660円(税込726円)



そばの実入り納豆と カリカリ梅のぶっかけそば

Buckwheat natto and crunchy
pickled plum
soba noodles

790円(税込869円)



霜降りハーブ豚のつけそば

Marbled herb pork dipping
soba noodles

990円(税込1,089円)

仕上げ

Finishing

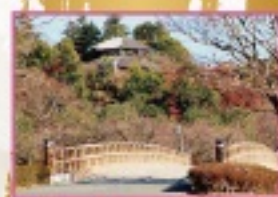
ひたちぎゅう

常陸牛といくらのおひつごはん

Hitachi beef and
salmon roe ohitsu rice

2~3人前 3,490円(税込3,839円)

偕楽園(水戸市)



偕楽園は日本三名園のひとつ。
梅の名所として有名ですが、
その他にも四季折々の見所があり、
春には桜、初夏には深紅のクリシマツツジ、
真夏には緑あざやかな孟宗竹や杉林、
秋には可憐な萩の花やモミジが見られます。
これらを通して眼下に広がる千波湖を望む
景観は絶景の一言です。



常陸牛のひつまぶし

Hitachi beef hitsumabushi

2,690円(税込2,959円)

わたなべ製麺所

(有)わたなべ製麺所は、1954年那珂市(現、ひたちなか市)に創業以来、この中華麺を一筋に製造し提供して参りました。伝統を大切に、昔ながらの味を守り、又、一方では、多様化するさまざまなメニューに対応できる様々な、中華麺、そして個々のお店オリジナルの特注麺等を作って参りました。これからも私共、わたなべ製麺所は小さいお子様からお年寄りまで、安心して、より美味しく食べられる中華麺を作り続けてまいります。



茨城のB級グルメ! 那珂湊焼きそば

Ibaraki B-grade gourmet nakaminatoshi stir-fried noodles

690円(税込759円)



蛸と しょぼろ納豆の ガーリック焼飯

Garlic fried rice with octopus and minced natto

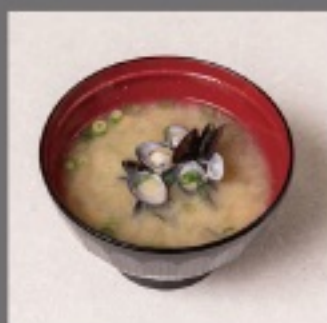
840円(税込924円)



ひぬま 潤沼産しじみ



潤沼は、淡水と海水が混ざり合う全国的にも珍しい「汽水湖」です。大量の湧水が流れ込む汽水湖で、養分が豊富なため、大きな殻であることが特徴です。大きなものだと、500円玉ほどの大きさにもなります。潤沼のしじみは、昔ながらの人力で丁寧に採掘されているため、しじみにストレスがかからず元気で鮮度が長持ちするのです。



潤沼産しじみの 大きな味噌汁

Miso soup with large freshwater clam

540円(税込594円)



茨城県産 こしひかりのご飯

Made in Ibaraki prefecture Koshihikari rice

200円(税込220円)



梅しそじゃこの 焼きおにぎり

Plum perilla baby sardines grilled rice balls

2ヶ 490円(税込539円)



約2680年前頃の紀元前6世紀に創祀された、東国最古の一つに数えられる神社・鹿島神宮。武甕槌大神（たけみかづちのおおかみ）を祀り、ご利益が勝利祈願・必勝祈願のことから、最強のパワースポットともよばれています。Jリーグの鹿島アントラーズが必勝祈願に来ることも有名な神社。

鹿島神宮（鹿嶋市）



甘味

Sweetness

おくくじ
奥久慈卵の
もんどころプリン

Okukuji egg mondokoro pudding

490円(税込539円)



ミルクレープ

Mille crepe

590円(税込649円)



桂じえらあと メロン

Katsura gelato melon

290円(税込319円)



おみたま

小美玉生乳アイスと揚げさつまいも

Omitama milk ice cream
and fried sweet potato

390円(税込429円)



小美玉の基幹産業である酪農業、その発展を目指して設立された会社。市の特産品である生乳を使用し、ヨーグルトやアイスを開発・販売しています。産地直送の利点を活かした新鮮で豊かな味わいのヨーグルトは各方面で評価が高く、「よしもと47シ・フラン2016認定」「茨城お土産大賞2016最高金賞」「日経なんでもランキング全国第6位」などを獲得しています。

小美玉ふるさと
食品公社