



※2~6名様

彩馳

鉄板sachi “さち”

上質な素材を シンプルに焼き上げる

茨城県産の和牛や、刺身で食することができる程に新鮮な魚介など、それらの極上食材をダイナミックに鉄板焼きで召し上がって頂きます。カウンター席は目と鼻と耳とで楽しむ人気の特等席。目の前の鉄板カウンターで厳選素材を焼き上げるシェフの華麗な手さばきに感嘆しながら、会話を楽しめる醍醐味は鉄板焼きならではのです。

■ 茨城県産黒毛和牛の鉄板焼き

- ・前菜盛り合わせ
- ・旬の野菜いろいろ
- ・シェフおまかせ一品
- ・茨城県産黒毛和牛フィレ(80g) 又は 茨城県産黒毛和牛サーロイン(100g)
- ・炊きたて銀シャリ 又は 季節の具材のかまど御飯 又は ガーリックライスだし汁茶漬け風
- ・赤だし椀 香の物
- ・本日のデザート



ナチュラルな木のぬくもりと 白を基調とした宴和室で

全ての食材を厳選した確かな「和の特選づくし」をお楽しみ下さい。気の合う仲間とともに、そして大切な人とともに“とっておきの場所”でお楽しみ下さい。



庵kawarago いおり“かわらご”

加波良吳



※6名~12名様

庵ogitsu いおり“おぎつ”

袁藝津



※2名~6名様

庵ouse いおり“おうせ”

阿布世



※6名~12名様

■ 鉄板会席コース

- 先付 前菜盛り合わせ
- お造り 市場直送 お刺身盛り合わせ
- 煮物 フォアグラの鉄板焼き 茨城県産大根の風呂吹き
- 焼き物 旬鮮魚の焼き物
- 強い肴 茨城県産黒毛和牛フィレ(80g) 又は 茨城県産黒毛和牛サーロイン(100g)
- お食事 炊きたて銀シャリ 又は 季節の具材のかまど御飯 又は ガーリックライスだし汁茶漬け風
- お椀 赤だし椀 香の物
- 水菓子 デザート



■ 活鮑と茨城県産黒毛和牛の鉄板焼き

- ・前菜盛り合わせ
- ・旬の野菜いろいろ
- ・シェフおまかせ一品
- ・鮑の鉄板焼き
- ・茨城県産黒毛和牛フィレ(80g) 又は 茨城県産黒毛和牛サーロイン(100g)
- ・炊きたて銀シャリ 又は 季節の具材のかまど御飯 又は ガーリックライスだし汁茶漬け風
- ・赤だし椀 香の物
- ・本日のデザート



※その他、様々な鉄板焼きコースをご用意いたしております。