



夏  
土地の恵み会席

亀の井ホテル潮来

料理長 千ヶ崎 武士

洋冷菜

蓮根入りビジソワーズ  
常陸の輝き豚ローストポーク  
彩り野菜のゼリー寄せ

洋冷菜

・蓮根入りビジソワーズ  
ジャガイモと玉葱を使ったビジソワーズに蓮根を加えほんのりとした甘みと独特な風味が和のニュアンスを引き出し食感と共にが楽しめます。  
・常陸の輝き豚ローストポーク  
茨城が7年の歳月をかけて開発したブランド豚「常陸の輝き豚」を使用しています。旨味を閉じ込め、しっとりとした食感をご賞味ください。

津久利

鮪、白身魚、イカ、カツオ  
山葵、芽物一式

津久利

白身魚は仕入れの状況により変わります。

煮物

冷し煮物 常陸秋そば粒蕎麦銘かけ

煮物

茨城県が誇る最高峰のブランドそば品種「常陸秋そば」の実を銘かけにしました。常陸秋そばの香りをお楽しみください。

温物

大あさりと夏野菜の海鮮陶板焼き  
あん肝ばん酢

温物

旨み豊かな大アサリと彩り豊かな夏野菜を蒸し焼きにしました。貝の出汁と野菜の甘みが味わえます。熱々をあん肝ばん酢でご賞味ください。

洋皿

常陸牛赤ワインマリネ 低温調理

洋皿

常陸牛を赤ワインにじっくり漬け込み、低温で丁寧に火入れすることで、やわらかく旨み豊かに仕上げた一品となりました。  
赤ワインの芳醇な香りと、肉本来の深い味わいが楽しめます。

蒸し物

冷製しじみ茶碗蒸し

蒸し物

しじみの旨味を引き出した出汁で仕上げた、冷たい茶碗蒸しです。  
なめらかな口当たりに、上品な香りとやさしい塩味が広がります。

食事

海鮮もろこし釜飯  
涸沼産しじみの味噌汁  
香の物

食事

お米は茨城県産コシヒカリを使用しております。  
釜飯は火を付けてからお召し上がりまで20分程かかります。火が消えてから5分蒸らしてください。  
涸沼のしじみは、昔ながらの人力で丁寧に採捕しており、味が濃いのが特徴です。  
※味噌汁はおかわりができます

水菓子

さつま芋ムース  
スイカ、アイス

水菓子

茨城の特産全国一位のさつまいもを使用したムースです。  
さつま芋の自然な甘みと軽くなめらかな口どけをご堪能ください。