

冠婚葬祭や季節の行事、新忘年会などに是非ご利用ください。
ご予算・料理内容等ご相談も承ります。お気軽にお問い合わせください。

瑞特製ランチコース ¥2500

※ランチタイム(11:30~14:30 Lo14:00)の提供になります。

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・中国黒酢を使った彩りサンラータン
- ・海老のクリームチーズソース炒め
- ・美明豚使った醤油煮込みハンバーグ
- ・瑞式塩麻婆豆腐 白飯
- ・ドライフルーツやナッツを使った豆乳メレンゲアイス



ソフト
ドリンク
1杯 +¥200
ノンアルコール
ビール可

※コースの内容は一例です。ご予算・ご要望に合わせてその時おおすすめの
お料理を入れておまかせコースを組むことが可能です。

瑞特製ディナーコース

※ディナータイム(17:30~21:00 Lo20:30)の提供になります。

+¥2000

2時間飲み放題可

¥3000コース

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・彩り野菜のサンラータン
- ・烏賊の朝天唐辛子炒め
- ・美明豚バラ肉団子醤油煮込み
- ・四川式麻婆豆腐 白飯
- ・国産豆乳プリン 季節のソース

¥5000コース

- ・前菜4種盛り合わせ
- ・蟹と季節野菜の塩味スープ
- ・海老のフリッター チャイニーズスパイスソース
- ・美明豚バラ肉のやわらか醤油煮込み
- ・四川式麻婆豆腐 白飯
- ・ジャスミン茶ブリュレ

¥8000コース

- ・前菜5種盛り合わせ
- ・フカヒレと蟹のスープ
- ・海老とホタテの甘酢炒め
- ・ピーマンと常陸牛の低温コンフィ
- ・季節の白身魚の香味醤油ソース
- ・四川式麻婆豆腐 白飯
- ・ジャスミン茶ブリュレ

¥10000コース

- ・前菜5種盛り合わせ
- ・アワビの澄ましスープ
- ・フカヒレの姿煮
- ・ホタテのフリッター チャイニーズスパイスソース
- ・ピーマンと常陸牛の低温コンフィ
- ・鴨肉の香味ソース
- ・旬の青菜の塩味炒め
- ・四川式麻婆豆腐 白飯
- ・ジャスミン茶ブリュレと季節のフルーツ添え

締切日 ご利用日の3日前 受付番号 029-353-7592 受付時間11:30~20:30

※表示価格は税込です。※各コース2名様より承ります。※仕入れにより内容が変更する場合がございます。

※当日に人数が減少したりキャンセルをされる場合は食材の仕入れ仕込みをしている為、
誠に恐れ入りますがキャンセル料を申し受けます。予めご了承いただけますと幸いです。

◆陳麻婆豆腐とは

100年あまり前に四川省の都で、小さな飯屋を営む陳さんの奥さんがつくった料理。
このおばあさんの顔にあばた(麻)があったので名づけられました。

◆麻婆豆腐のお召し上がり方のご提案

初めはそのまま食べていただいたあと、豆腐を細かくくずして食べていただくのもおすすめです！
豆腐とタレに一体感ができます。

精選食材 ~こだわりの食材~

◆豆腐・豆乳

大子にある奥久慈ゆばの里の三宝さんの木綿豆腐、そして国産大豆100%使用の豆乳です。

◆黒澤醤油

ひたちなかの醤油店。
中華蕎麦を中心に使用する、味の要の醤油ダレは黒澤醤油を100%使用。

◆美明豚

行方の中村さんに大切に育てられた、何度も農林水産大臣賞を受賞しているSPF豚。
極力薬を使わないため、この豚を育てるためには高度な衛生管理、体調管理が必要です。
風味豊かでジューシーな肉質。しつこくなく脂に甘みがあります。

SPF豚とは!?

Specific(特定の)
pathogen(病原体)
free(無い)の略で
あらかじめ指定された
病原体を持っていない
という意味です

◆奥久慈卵

茨城県の山奥ですくすくと元気に育った鶏たちが産んだ卵。
濃厚な旨味とコクがあります。

◆川崎製麺所

水戸市の製麺所。
数多くのラーメン用の麺を製造している、昭和二三年創業の老舗。
当店の担々麺や中華蕎麦に合う麺を厳選しました。

スワンミャオ

◆蒜苗

国産の葉ニンニク。緑の名脇役です。青ネギでもない、ニラでもない
一度覚えたら無いと物足りなくなってしまう魅力あり。
陳麻婆豆腐、家常麻婆豆腐に入っています。

ホワジャオ

◆花椒

中国山椒の果皮を乾燥させたもの。強烈な香りとしびれるような辛味を持つ。
その辛さ「麻」といい、唐辛子のカーッとくる辛さは「辣」。
辛味はもちろん爽快な香りもぜひご堪能下さい。
赤山椒は「辛み」、青山椒は「香り」をお楽しみ下さい。

チャオティエントウガラシ

◆朝天唐辛子

生、乾燥のほか塩水漬けにして四川でよく用います。
「朝天」とは天に向かうという意味で先端が上に向いて実るので名づけられました。
卓上調味料の辣粉はこちらです。