

奥久慈の
自然で育った

奥久慈産物

軍鶏



奥久慈しゃもの
すき焼き御膳 3,850円(税込)

オススメ!

『全国地鶏 味の品評会』で第1位に評価された、大子町名産品の「奥久慈しゃも」を、鶏ガラスープ味噌を合わせた特製仕立ての味付けでお召し上がりいただけます。肉は低脂肪で歯ごたえあり、コクがある鶏ガラスープとの相性も抜群です!

奥久慈しゃものすき焼き、小鉢、刺身蒟蒻、焼き物、茶碗蒸し、ご飯、香の物、味噌汁、デザート

茨城の自然が育んだ贅沢。旬の食材で茨城を味わおう。

団体様向け
ご昼食プラン

茨城の雄大な
自然の中で手塩にかけて
育て上げた黒毛



常陸牛



常陸牛の
石焼き御膳 4,950円(税込)

極上の霜降り肉 最高級黒毛和牛「常陸牛」を、目の前で石焼にして、贅沢&シンプルに召し上がって頂きます。とろけるような柔らかな食感と、肉の旨味と質の良い脂のバランスが絶妙です!

常陸牛の石焼き、小鉢、刺身蒟蒻、茶碗蒸し、季節の天麩羅、ご飯、香の物、味噌汁、デザート

その他こだわりのコースも満載!



万作御膳 2,200円(税込)
松花堂(小鉢・刺身蒟蒻・季節の天麩羅・煮物)、手作り豆腐、ご飯、香の物、味噌汁、デザート



そば御膳 2,750円(税込)
小鉢、刺身蒟蒻、季節の天麩羅、手作り豆腐、そば、茶碗蒸し、ご飯、香の物、デザート



奥久慈味めぐり御膳 3,300円(税込)
小鉢、刺身蒟蒻、鮎の塩焼き、季節の天麩羅・煮物、手作り豆腐、茶碗蒸し、ご飯、香の物、味噌汁、デザート



Fukuroda
Waterfall



袋田温泉

滝味の宿 萬年万作

お問合せ
ご予約

TEL.0295-72-3011

<http://www.fukuroda.co.jp/>