



あん肝を炒り、そこに3種の味噌を溶く。
そしてこれに鰹と昆布の出汁を加える。
このオリジナルの調理法で作る特製あんこう鍋は、
香り高い味噌風味の奥に、
ふくよかで深みのあるコクが生まれます。

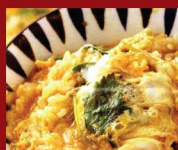
海鮮レストラン 浜辺のあんこう料理



特製あんこう鍋

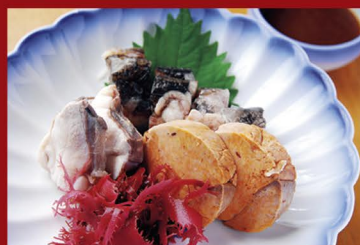
一人前 3300円

鍋の最後はおじやがおすすめです



おじやセット
363円

営業時間
11時~15時
席数36席



あん肝とあんこうの供酢 1540円



特製あんこう天丼 1760円

●あんこう鍋弁当 3850円

●あんこう鍋定食 3630円

団体様向けあんこう鍋セット

●あんこう三膳セット 4950円
《あんこう鍋+メヒカリ唐揚げ+近海刺身+おじや》

団体様個室会場は
8名様~96名様対応



4~5人前
大鍋利用

あんこう三膳セット

●あんこうグルメセット 6380円
《あんこう鍋+あん肝とあんこうの供酢+あんこう唐揚げ+近海刺身+おじや》

団体様昼食
におすすめ



あんこう鍋(一人用鉄鍋)
+ 供酢
+ 揚物
+ 焼魚
+ 豚角煮
+ ご飯・香の物

松花堂

あんこう鍋弁当 3850円



あんこう鍋(一人用鉄鍋)
+ お刺身
+ ミニ供酢
+ 小鉢
+ ご飯・香の物

あんこう鍋定食 3630円



※団体様用セットメニューは8名様より承ります (大鍋は60名様迄)
※個室会場90分以上のご利用は別途サービス料10%を頂戴いたします
※あんこう鍋セットは大鍋でなく一人用鉄鍋でのご用意も可能でござ
います、その場合はおじやでなく白御飯でのご用意となります

(那珂湊魚市場手前)

磯料理とワインの宿 春日ホテル

茨城県ひたちなか市湊本町11-4

TEL 029-262-3164 FAX 029-262-2133

URL <http://www.kasugahotel.co.jp/>