



ゆっくりとおくつろぎ頂ける大宴会場

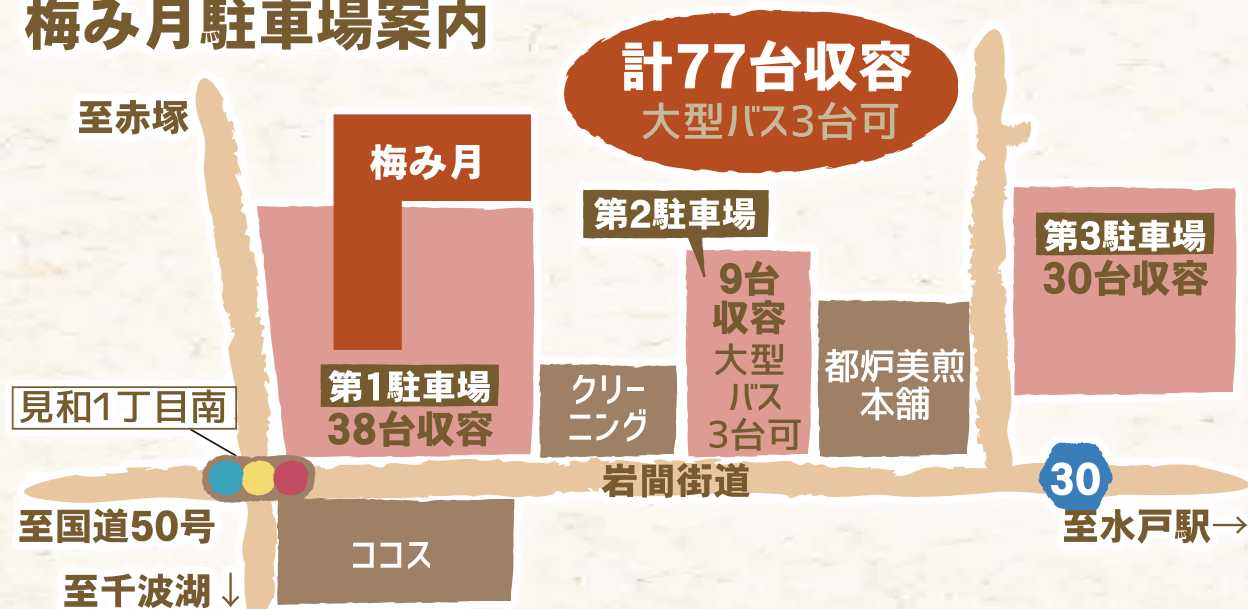
梅み月では20名様でご利用できるお部屋が5つございます。最大120名様収容可能で、堀床式の席はゆったりお寛ぎ頂けます。法事や慶事など各種ご宴会はもちろん、会社のご宴会・会食、旅行観光などの食事でもご利用頂けます。

人・接客

梅み月では「明るく元気なお店」をモットーに、スタッフが元気な声と明るい笑顔で皆様をお迎え致します。また、オープン当初から働くベテランスタッフも多くおりますので、安心してお寛ぎ頂けます。料理人が創るここでしか味わえない料理を是非、思い出の1ページに加えてください。

大駐車場完備

梅み月駐車場案内



梅み月の

こだわり料理

濃度13%の吟醸豆富

当店の「豆富工房」にて軟水を使用し、濃度13%の濃い豆乳を作っています。出来立て豆富の脳国な味と香りとまろやかさ.....。まずはそのまま、そしてこだわりの塩でお召し上がりください。



つくば鶏重

つくば鶏は、水と空気がキレイな「筑波山麓」のふもとですくすくと育った鶏です。安全性を重視し、おもに植物性飼料で健康な雛を50日間育てられたくせのない美味しい鶏肉です。



瑞穂の芋豚

芋豚とは、さつま芋・ハーブ・粟・米の自然配合飼料をバランス良く食べたビタミンEが豊富な最高級の豚肉です。当店では、生産地にこだわり茨城県産のものだけを使用しております。確かな味と食感をご堪能下さい。



常陸牛

30ヶ月にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料のもとに育てられた規定以上の肉質の優秀なものだけが「常陸牛」と呼ばれます。きめ細かく柔らかい肉質に、豊かな風味を持った和牛。まさに茨城の雄大な自然環境と生産者の情熱が育んだ美味しさです。



那珂川のいくら

江戸の昔から日本全国各地に鮭の名産地はあれど、生鮭を朝廷・幕府への献上物として許されたのは茨城県那珂川の鮭ただひとつ。そんな由緒ある鮭の筋子を店内で丁寧に仕込んだ絶品醤油いくらをご堪能下さい。



※仕入れの都合で料理内容、容器等が変わる場合がございます。予めご了承下さい。

梅み月会席

～お重が選べる～

全品

- ✓口取り五菜盛
- ✓新鮮野菜と揚げ蕎麦の
パリパリサラダ
- ✓出来立て
自家製吟醸豆腐
- ✓香の物
- ✓茹でたて蕎麦 付



梅み月会席～つくば鶏～

つくば鶏の二色重

もも肉を照焼に、
胸肉を塩麴に漬け込み
ふっくら柔らかか天ぷらに。
一つのお重で
二度お楽しみ頂けます。

2,480円
(税別)

平日ランチ限定価格

1,980円
(税別)



梅み月会席～瑞穂の芋豚～

茨城県産瑞穂の芋豚ロース重

甘味が特徴の芋豚ロースを
特製のたれに漬け込み
香ばしく焼き上げました。

2,980円
(税別)



梅み月会席～常陸牛～

常陸牛もも肉の炙り焼き重

適度な脂のもも肉を低温で優しく調理し、
柔らかく仕上げました。
お重いっぱい敷き詰めた逸品は
ご満足いただけること
間違いなし!

3,980円
(税別)





梅み月会席～稲荷、巻き寿司～

平日ランチタイムご予約限定メニュー

父母会やPTAの役員会、
また、お仕事でのミーティングなど
様々な会合でご利用頂けます。

※こちらは平日のランチタイム
限定メニューとなります。

1,480円
(税別)



梅み月会席～特選いくら～

いくら重

漁師さんから直接仕入れたすじこを
店内でていねいにバラし、
特製の醤油だれに
漬け込みました。

3,480円
(税別)



追加オプションメニュー

