「常陸牛 煌（きらめき）」のブランド基準

01 茨城生まれ茨城育ち

子牛生産から肥育・出荷まで、
県内生産者が一丸となって生産



02 月齢：30ヵ月月齢以上

30ヵ月以上じっくり肥育（通常は28ヵ月程度）することで、赤身のうま味やオレイン酸の増加、より小ザシになりやすく、おいしい肉に仕上がる



03 歩留等級（枝肉から食べられる肉が多く取れるもの）：A等級のみ

より実需者から高く評価されるA等級のみを認定
（通常の常陸牛はB等級以上）



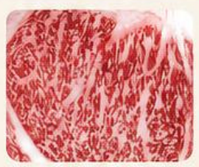
04 オレイン酸比率55%以上

オレイン酸が多い牛肉は風味や口溶けがよくジューシーさを生み、さらに、オレイン酸が溶け出すと、肉汁と融合し、和牛本来のうま味や香りが増強

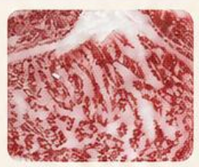


05 小ザシ（きめ細かく均一な霜降り）指数110以上

食感のやわらかさや霜降りの美しさが増強、この数値をブランド基準に採用



小ザシ指数
110程度



小ザシ指数
80程度

★ 茨城県が誇る「常陸牛」の最高峰ブランド

常陸牛煌
kirameki

茨城県が誇る常陸牛の最高峰ブランド「煌」!!
「煌」に認定される常陸牛は100頭中3頭程度と希少です。

ジューシーで口溶けがよく、うま味があふれる「煌」を
是非ともご賞味ください。

数量限定

特選 常陸牛「煌」

フィレステーキ

和風おろしソース

6,000円

御飯・味噌汁・フルーツ付



数量限定

特選 常陸牛「煌」

サーロインステーキ

和風おろしソース

4,000円

御飯・味噌汁・フルーツ付



焼き加減をお申し付けください【レア・ミディアム・ウェルダン】

プレー後のご利用はご予約のみ承ります。
昼食時までにご予約ください。（単品でのご提供となります）

当クラブの「常陸牛 煌」は守谷市の藤井商店から仕入れ提供しております

週替わりランチ

ご飯の量など「少なめ・多め」ご希望の方は
お気軽にお申し付けください。



ハヤシライス　1,500 円

サラダ付

当レストランの御飯は茨城県産コシヒカリを使用しております。

※価格は全て税込みになります。

筑波のおすすめ

ご飯の量など「少なめ・多め」ご希望の方は
お気軽にお申し付けください。



筑波秋御膳　2,280 円

鯖と赤魚の唐揚げ きのこ野菜あんかけ・鶏ごぼうの混ぜご飯
豚汁・小鉢・お新香・フルーツ



かき揚げそば・うどん（温・冷）　1,350 円

いなり寿司：170 円



味噌ラーメン　1,570 円

焼売 2 個:180 円　バター:120 円

※アレルギー成分（エビ）が含まれております

当レストランの御飯は茨城県産コシヒカリを使用しております。

※価格は全て税込みになります。

筑波のランチ

ご飯の量など「少なめ・多め」ご希望の方は
お気軽にお申し付けください。



筑波地鶏の唐揚げ御膳

3個：1,700 円
2個：1,500 円

御飯・味噌汁・お新香・フルーツ

筑波地鶏を自家製特製ダレに漬け込みカラッと揚げました。



ローズポーク生姜焼き 1,940 円

御飯・味噌汁・お新香・フルーツ



本マグロの中トロ丼 2,930 円

味噌汁・お新香・フルーツ

当レストランの御飯は茨城県産コシヒカリを使用しております。

※価格は全て税込みになります。

筑波のランチ

ご飯の量など「少なめ・多め」ご希望の方は
お気軽にお申し付けください。

本場ジンギスカン

北海道から取り寄せた美味しいジンギスカンを秘伝のたれでお召し上がりください。

御飯・味噌汁・お新香・フルーツ

2,060 円



筑波地鶏の焼き鳥重

筑波地鶏の自家製焼き鳥とそぼろをご堪能ください。

味噌汁・お新香・フルーツ

1,680 円



常陸牛「煌」牛すじカレー(サラダ) NEW!	1,370 円
中華そば	1,210 円
ソース焼きそば	1,330 円
ミックスサンドセット(コーヒーまたは紅茶)	1,210 円
ミニねぎとろ丼	750 円

ランチタイム限定価格　　•ホットコーヒー・・・400 円

当レストランの御飯は茨城県産コシヒカリを使用しております。

※価格は全て税込みになります。

おつまみメニュー



野菜とお肉のサラダ

おつまみ、お食事としてもお楽しみいただけます。

＊お食事セット：プラス 630 円（スープ・フルーツ・ライスまたはパン）　1,640 円



チーズ盛合わせ 1,150 円



蓮根の挟み揚げ 1,150 円



厚焼き玉子 770 円

イカの唐揚げ	1,150 円	板わさ	770 円
川海老の唐揚げ	1,020 円	スライスオニオン	640 円
白菜キムチ	1,020 円	冷　奴	510 円

＊料理のお取分け希望の場合：注文時にお伝えください。

※価格は全て税込みになります。

BEVERAGE

Beer ビール

生ビール（大）	1,220 円
生ビール（中）	970 円
生ビール（小）	710 円
生ビール（グラス）	560 円
アサヒスーパードライ（大瓶）	1,150 円
サッポロ黒ラベル（大瓶）	1,150 円
サッポロ赤星（中瓶）	960 円
サッポロエビス 黒（小瓶）	770 円

Non-alcoholic beer ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ樽詰（生）	810 円
アサヒドライゼロ	550 円
サントリーオールフリー	550 円

Whisky ウイスキー

ブラックニッカハイボール（S）	700 円
スーパーニッカ（S）	660 円
スーパーニッカ（W）	1,140 円
シーバス12年（S）	770 円
シーバス12年（W）	1,250 円
スーパーニッカ	7,300 円
シーバス12年	9,700 円
イチローズ ホワイト	11,000 円

House Wines ハウスワイン

グラスワイン（赤・白）	880 円

＊ワイン各種：MENUのワインリストをご覧ください。

ボトル（赤・白）	3,300 円

Soft Drinks ソフトドリンク

コカコーラ	440 円
ジンジャーエール	440 円
トマトジュース	440 円
リンゴジュース	440 円
レモンスカッシュ	730 円
マンゴーラッシー	730 円
コーラフロート	770 円
コーヒーフロート	850 円
クリームソーダ	770 円

Shochu 焼 酎

麦・芋（ソーダ割り）	880 円
（水割り/お湯割り/ロック）	730 円
ウーロンハイ	880 円
レモンサワー	900 円
和ら麦（BOTTLE）	3,630 円
からり芋（BOTTLE）	3,630 円
佐藤（麦）（BOTTLE）	5,500 円
佐藤（黒）（BOTTLE）	7,700 円

Sake 日本酒

一 品（常温・燗）150ml	730 円
一 品（冷）300ml	1,210 円
月の井 純米吟醸 360ml(冷)	1,570 円

BOTTLE

宮 城 峡	18,000 円
知 多	18,000 円
イチローズ クラシカル	20,000 円
マッカラン12年	22,000 円
余 市	22,000 円
響 ジャパニーズハーモニー	23,000 円
竹 鶴	25,000 円

＊国内産を含め多種のウイスキーをご用意しました。

Coffee/ Tea コーヒー・紅茶

ブレンドコーヒー	530 円
アメリカンコーヒー	490 円
アイスコーヒー	530 円
カフェラテ（Hot/Ice）	610 円
紅茶（Hot/Ice）	400 円
はちみつ紅茶（Hot）	440 円
ミルク（Hot/Ice）	400 円
ウーロン茶	420 円

※価格は全て税込みになります。

ワインリスト（Wine List）

ハウスワイン（Vin Maison）　グラス：¥880　ボトル：¥3,300



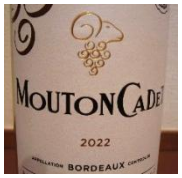
◇ジャルダン・ドゥ・ガスコーニュ・ブラン（白）（フランス南西部/辛口）
JARDINS DE GASCOGNE BLANC
品種：コロンバール、ユニ・ブラン　7：3
特徴：ライチや青りんごの香味、酸味はしっかりして、スッキリとしてきれる味わい



◇ジャルダン・ドゥ・ガスコーニュ・ルージュ（赤）（フランス南西部/フルボディ）
JARDINS DE GASCOGNE ROUGE
品種：メルロー、カベルネソーヴィニョン　6：4
特徴：あずきのホクッとした香やカカオ、ザクロの香味。心地好いタンニン

カジュアルワイン（Vin Intimistes）

白ワイン（Vin Blanc）

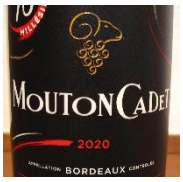


◇ムートン・カデ　ブラン（ボルドー産／辛口）……¥4,500
MOUTON CADET BLANC
品種：ソーヴィニヨン・ブラン主体
特徴：格付け第一級シャトーが手掛ける、柑橘系果実の爽やかな風味と心地よい酸が魅力



◇モメサン　コトー・ブルギニヨン（ブルゴーニュ産／辛口）……¥6,000
MOMMESSIN COTEAUX BOURGUIGNONS
品種：シャルドネ
特徴：ピーチや柑橘系の果実などの爽やかな香りに、ほのかにナッツのニュアンス

赤ワイン（Vin Rouge）



◇ムートン・カデ　ルージュ（ボルドー産／フルボディ）……¥4,500
MOUTON CADET ROUGE
品種：メルロー主体
特徴：格付け第一級シャトーが手掛ける、果実の凝縮感を高めたリッチなスタイル



◇モンテス　アルファ　カベルネ　ソーヴィニョン（チリ産／フルボディ・）……¥5,000
MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON
品種：カベルネ・ソーヴィニョン
特徴：きめの細かいタンニンと濃厚な味わいにエレガントな酸味



◇モメサン　コトー・ブルギニヨン（ブルゴーニュ産／ミディアム）……¥6,000
MOMMESSIN COTEAUX BOURGUIGNONS
品種：ガメイ
特徴：ベリー系の赤いフルーツの香り、程よいタンニン分でまろやかな味わい

※赤ワインのタイプは「コク」の強い順に、「フルボディ」「ミディアムボディ」と表現しております。

ワインリスト（Wine List）

白ワイン（Vin Blanc）

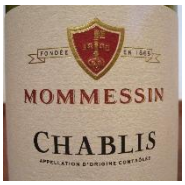
お奨めワイン（Vin Recommande）



◇**ブルゴーニュ アリゴテ**（ブルゴーニュ／辛口）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥5,000
BOURGOGNE ALIGOTE
品種　アリゴテ
特徴 レモンやライムを想わせるフレッシュな柑橘系アロマにわずかな酸味



◇**プイィ・フュメ タボルデ**（ロワール産／辛口）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥9,500
POUILLY FUME TABORDET
品種：ソーヴィニヨン・ブラン
特徴 輝きのある色調、白い花や桃を想わせる香りでミネラル感も豊富



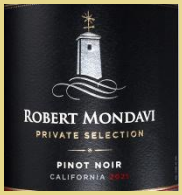
◇**モメサン シャブリ**（ブルゴーニュ／辛口）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥11,000
MOMMESSIN CHABLIS
品種 シャルドネ
特徴 柑橘系の爽やかな香りとキリリと締まったフレッシュな酸味



◇**シャサーニュ モンラッシェ**（ブルゴーニュ／辛口）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥23,000
CHASSAGNE MONTRACHET
品種 シャルドネ
特徴 ナッツや柑橘類を連想させる香りで深い奥行き

赤ワイン （Vin Rouge）

お奨めワイン（Vin Recommande）



◇**ロバート・モンダヴィ　ピノ・ノワール**（カリフォルニア産／ミディアムボディ）・・・・・・¥5,500
ROBERT MONDAVI　PINOT NOIR
品種　ピノノワール
特徴 ストロベリー、バラの花びら、ヴァニラを想わせる魅惑的で複雑なアロマ



◇**バローロ**（ピエモンテ産／フルボディ）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥15,000
BAROLO
品種 ネッビオーロ
特徴 獣やなめし革のような熟成香。長い余韻、厳格さ、力強さ