SUNRISE VILLA

Dinner Menu

サンライズ ヴィラ ディナーメニュー

SEAFOOD ￥10,500+tax（1 人前）

地元の水産から直接仕入れた伊勢エビやあわびなど新鮮な海鮮が味わえます。

◆ 伊勢海老　◆ あわび　◆ 真カキ　◆ ホタテ　◆ サザエ

◆ 海の幸パエリア　◆ 日替わりサラダ　◆ ミネストローネ

◆ エビとブロッコリーのアヒージョ

※2 人前よりオーダー

※2 人前よりオーダー

MEAT ￥9,000+tax（1 人前）

茨城ブランドの「ローズポーク」をはじめ牛肉、ラム肉さまざまなお肉を堪能出来ます。

◆ リブアイロール　◆ フレンチラック　◆ローズポークロース　◆ イベリコウインナー

◆ 海の幸パエリア　◆ 日替わりサラダ　◆ ミネストローネ

◆ エビとブロッコリーのアヒージョ

NABE ￥8,000+tax（1 人前）　冬季限定11月～2月

大洗の新鮮な海鮮が贅沢に入ったSunriseVillaオリジナルブイヤベース風鍋。
海鮮の旨味が存分に味わえます。

◆ 海老　◆ カキ　◆ホタテ　◆あさり　◆イカ　◆白身魚　◆ムール貝

◆ その他野菜　◆ 〆のリゾット（サフランライス・とろけるチーズ）

◆ 日替わりサラダ　◆ エビとブロッコリーのアヒージョ

※画像はイメージです。　※2 人前よりオーダー

OPTION

お子様プレート

￥1,000+tax

トマホーク ステーキ

￥12,000+tax

豪快な見た目で映えアイテム
骨付きのままで焼くことでさらに旨みが増します。