

お茶屋 **わだ家**

和田アキ子プロデュースのお店
ルームサービス

Room Service

17:00 ~ 22:00 (L.O.)

ご注文は 内線 120 わだ家まで
Room Service Dial 120 to order

※価格は税込です。

お菜料理



- AKO直伝!ポテトサラダ 748円
- わだ家のこだわり出し巻き玉子 **大賞!** 968円
- ご存知!わらじコロケ (豆乳/黒米カレー) 1,188円



食卓



- 塩こうじで漬けた鶏のから揚げ **大賞!** 968円
- 関西名物!とろとろ牛すじの煮込み 968円
- わだ家流!肉じゃが 968円



炭焼き



- 明太子の炙り おろし添え 528円
- つくば鶏の炙り 968円
- 名物!沼津直送『大トロ鯖』 **嬉しい!** 1,628円



新鮮野菜



- 汐昆布がアクセント!和菜サラダ 1,188円
- 奥久慈卵の温玉のせ!
炙りイベリコ豚ベーコンの自家製シーザーサラダ 1,188円



ごはん・お漬物



- こだわりの銀シャリ 塩おすび 462円
- 筑波山麓育ち!紫峰牛の一口そぼろ丼 748円
- きゅうりの一本漬け 308円



デザート



- つくば店一押し!抹茶フォンデュ 858円
- 新名物!和三盆プリン 638円



お茶屋

わだ家

ルームサービス
Room Service

17:00 ~ 22:00 (L.O.)

ご注文は 内線 120 わだ家まで
Room Service Dial 120 to order

なごみぜん

和膳

めっちゃ
おすすぬ!

サラダ・お菜七種・鶏のから揚げ・鯖の味噌煮・
自家製豆腐・味噌汁・漬物

わだ家人気のちょこっとお菜七種に、お店でも
大人気の『塩こうじで漬けた鶏のから揚げ』&
『鯖の味噌煮』が付いた、ルームサービスだけの
特別御膳。

2,200 円



Nagomi-Zen

salad/7kinds of dish/deep-fried chicken/simmered mackerel with miso/
homemade tofu/miso soup/pickles

しほうぎゅう

紫峰牛の ひつまぶし

紫峰牛のひつまぶし・サラダ・お菜三種・味噌汁・漬物

筑波山麓 ブランド牛『紫峰牛』

ルームサービスでは食感の異なる『紫峰牛』の
しぐれ煮とそぼろの二種合盛りのひつまぶしを
ご堪能いただけます。

1,980 円



Hitsumabushi

beef&rice/original stock/salad/3 kinds of dish/miso soup/pickles

ひつまぶしのお召し上がり方 How to eat Hitsumabushi ?

1

まずはそのままです。

Put some beef and rice
into rice bowl just as it is.

2

お好みの薬味を加えて。

Put some condiments
together.

3

わだ家のおだしで
お茶漬けに。

Add to Dashi(soup stock).



※価格は税込です。※ルームサービス限定メニューです。※内容は仕入れや季節によって変更させていただきます。

※The price includes tax. ※This is the room service limitation menu. ※It's seasonal ingredients and feel free to consult with the chef.

福鮎

定休日：年末年始

ルームサービス 17:00～20:30
(ラストオーダー)

ホテル2階の「福鮎」のお料理をお部屋でお召し上がりいただけます。
にぎりとお弁当スタイルの2種類をご用意しております。



にぎり10貫 お吸い物付	3,000円
特にぎり10貫 お吸い物付	4,200円
店長おまかせにぎり お吸い物・デザート付	5,300円



お吸い物付 3,500円



茶碗蒸し・お吸い物付 4,500円



茶碗蒸し・お吸い物付 5,800円

ご希望のお客様は
内線「212」までお電話下さい。

※価格はすべて税込です。
※内容は仕入れや季節によって
変更させていただきます。