

りんね食堂

GRAND MENU

営業時間 | 11:00~23:00 (L.O.22:00)

注文方法

01. 券売機でお食事をお選びください。(発券後そのまま席でお待ちください。)
02. ご注文の番号がモニターに表示されました、受取口へお越してください。
03. お食事が終わりましたら、返却口へ食器をお戻してください。

県産食材

四季折々の豊かな自然にあふれている茨城県。

りんね食堂では茨城の豊かな大地と海が育んだ食材を使用しています。

ここでしか味わえない茨城ならではの

「おいしい恵み」をぜひご堪能ください。



豆



水戸だるま納豆

健康にもやさしく、毎日食べたいくなる茨城の定番。大豆本来の甘みと旨みを引き出した、地元の味わいをお楽しみください。

茸



七会きのこ

城里町七会地区の澄んだ空気と清らかな水が育てた香り高いきのこ。肉厚で風味豊かな料理の旨みをぐっと深めます。

卵



ハイエッグ卵

鶏の健康とエサにこだわり抜いた、濃厚なコクがあるハイエッグ卵。鮮やかな黄身と甘みのある味わいが特徴の地卵です。

鶏



つくば鶏

筑波山麓の豊かな自然の中で育てられた、やわらかくジューシーな銘柄鶏。肉本来の味わいを大切に、安心でおいしい茨城の鶏肉です。

牛



常陸牛

茨城が誇る黒毛和牛「常陸牛」。柔らかい肉質と上品な脂の甘みが魅力です。きめ細かなサシと香ばしい風味が、口いっぱいに広がります。

豚



常陸の輝き

茨城県が誇るブランド豚「常陸の輝き」。脂の口どけがよく、旨みがしっかりと感じられる贅沢な味わい。茨城の自然が育んだ輝く逸品です。

釜 釜飯

茨城の恵みをひと釜に詰め込んだ、
あったかごはん。

しあわせの一釜

ふつくらはんの

鶏

七会きのこ
つくば鶏
使用

Chicken pot rice

たっぷり七会きのこと
つくば鶏の釜めし (味噌汁・小鉢付き)
1,580円(税込)

鶏の旨味とときのこの香りが広がる名物釜めし。



牛

Beef pot rice

極・常陸牛の
すき釜めし (味噌汁・小鉢付き)
2,580円(税込)

常陸牛の旨味を贅沢に詰め込んだ極みの釜めし。

常陸牛
使用





鮭

Salmon and salmon roe pot rice

サーモンといくらの親子釜めし (味噌汁・小鉢付き)

いくらの輝きと
とろけるサーモン

1,680円(税込)

最後のひと口まで贅沢な釜めし。



蟹
角

Crab and shrimp pot rice

ずわい蟹と海老の釜めし (味噌汁・小鉢付き)

海の香りが
ふわっと広がる

1,880円(税込)

蟹とエビの旨みが染み込んだ、格別のメニュー。



プレート・定食

色とりどりの味わいを、
一皿で楽しむごちそう。



Pork ginger plate

ブランド豚「常陸の輝き」の
ポークジンジャープレート

1,480円(税込)

特製生姜だれが食欲をそそる人気プレート。

常陸の輝き
使用



Fried chicken Plate

つくば鶏の唐揚げプレート

1,480円(税込)

ボリューム満点の看板プレート。

つくば鶏
使用



ご飯大盛り

+150円(税込)



Tonkatsu set meal

低温熟成豚肉の

とんかつ定食

(ごはん・味噌汁・小鉢付き)

1,480円(税込)

旨味が詰まったこだわり熟成豚のとんかつ。



Mixed fries set meal

みんなの定番

海鮮ミックスフライ定食

(ごはん・味噌汁・小鉢付き)

1,780円(税込)

サクサクの海鮮を贅沢に盛り合わせ。



Mackerel set meal

飯岡屋・大吟醸造りの

とろ鯖焼き魚御膳

(ごはん・味噌汁・小鉢付き)

1,380円(税込)

大洗にて、伝承の技と味にこだわった逸品。



Atka mackerel set meal

飯岡屋・大吟醸造りの

ほっけ焼き魚御膳

(ごはん・味噌汁・小鉢付き)

1,380円(税込)

大吟醸純米酒を使用し、まろやかに仕上げました。



ご飯大盛り

+150円(税込)



丼・ミニ丼

香り立つ旨みがごはん一杯に広がる、心もお腹も満たす一杯。



Tendon

特選大海老と野菜の天井

(味噌汁・小鉢付き)

1,380円(税込)

揚げたて天ぶらを豪快にのせました。

揚げたて！
香ばしい



Tuna bowl

山かけマグロ丼

(味噌汁・小鉢付き)

1,450円(税込)

とろろ×マグロのさっぱり贅沢丼。

とろろが旨みを
包みこむ



Miso sauce cutlet bowl

低温熟成豚の味噌ソースカツ丼

(味噌汁・小鉢付き)

1,180円(税込)

濃厚味噌ダレがご飯と相性抜群。

熟成のコク
ガツンと満足

小腹に
ちょうど良い
ミニサイズ!

ミニ丼



つくば鶏
使用



Mini fried rice bowl

ミニつくば鶏の からあげ丼

500円(税込)

Mini nikumiso bowl

ミニ肉みそ温玉丼

500円(税込)

Mini curry bowl

ミニスパイシーカレー丼

500円(税込)

サ 飯



茨城県産
納豆
使用

Blue tang fried rice

水戸納豆と高菜キムチの青唐炒飯 🌶️🌶️

980円(税込)

ピリッと旨辛、クセになる味。

3種の辛さから
選べる！



Spicy shrimp ramen

辛さほとばしる
海老辛ラーメン

1,080円(税込)

辛さが選べる、旨味弾ける一杯。

辛さをお選びください

注文時にお好みの辛さをお選びください。



1辛



2辛



3辛



3辛は身体への異常等が発生する場合がございます。
辛味に弱い方はお控えください。



Mapo tofu set meal


黒マー油の
しびれ麻婆豆腐定食 

1,280円(税込)

香ばしさと痺れがクセになる本格麻婆。



Pork cutlet curry

林音ホットスパイシー
カツカレー 

1,530円(税込)

ジューシーかつとスパイシーの最強タッグ。



Spice curry

林音ホットスパイシー
カレー 

1,080円(税込)

スパイス香る人気の看板カレー。





そば・うどん

そば・うどん
ほっと落ち着く優しい一杯。



茨城の名物

ネバトロのごちそう

茨城県産
納豆
使用

Natto and okra soba/udon

水戸納豆とオクラのぶっかけそば/うどん 冷

1,180円(税込)

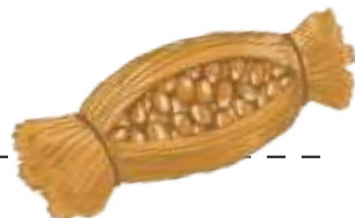
ネバ旨×まろやか温玉の人気メニュー。

Zarusoba/udon

ざるそば/うどん 冷 780円(税込)

Kakesoba/udon

かけそば/うどん 温 780円(税込)



麺大盛り +250円(税込)

選び
下さい



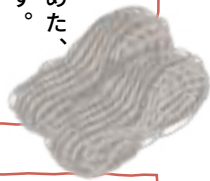
Wakame soba/udon

たっぷり山菜のわかめそば / うどん 温

980円(税込)

山の香りが広がるさっぱりそば。

石臼ひきそば
香り高いそば粉を石臼で丁寧挽き、風味をそのまま閉じ込めた、
つるりとした喉ごしと、噛むほどに広がる香ばしさが魅力です。



Tempura soba/udon

大海老と野菜の天ざるそば/うどん 冷

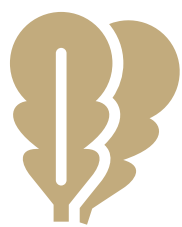
1,480円(税込)

サクサク天ぷらを贅沢に添えて。

讃岐うどん
コシのあるもちもち食感と、つるりとした喉ごしが特徴。
茨城の水で仕上げた麺は出汁との相性も抜群です。



麺大盛り +250円(税込)



サラダ・おつまみ

お酒のお供に。
お風呂上がりの健康食。



七会きのこ
使用

Caesar salad

蒸し鶏と七会きのこの温玉シーザーサラダ

820円(税込)

茨城県の七会きのこを使用した贅沢シーザーサラダ。



Tom yum kung salad

W海老とアボカドの

トムヤムクンサラダ

820円(税込)

ピリッと爽やかなアジアテイスト。



Choregi salad

豆腐とたっぷり海藻の

チョレギサラダ

680円(税込)

香ばしい韓国風ドレッシングでさっぱり。



Fried chicken

つくば鶏の唐揚げ

680円(税込)



Deep fried green eye

メヒカリの唐揚げ

680円(税込)



French fries

カリカリポテトフライ

480円(税込)



Vinegared offal

本場博多の酢もつ

380円(税込)



Whelk kimchi

コリコリ
つぶ貝キムチ

420円(税込)



Tea beans

酒がすすむ
茶豆

380円(税込)



Quail eggs

やみつき
うずらの玉子

380円(税込)

Kids menu

キッズメニュー



お子様カレーセット

680円(税込)



お子様ラーメンセット

680円(税込)





ドリンク

うお
れ風
し呂
いあ
ーが
杯り
。に

Alcoholic

アルコール

生ビール アサヒスーパードライ	600円(税込)
生ビール アサヒスーパードライ (グラス)	450円(税込)
レモンサワー	500円(税込)
ハイボール	500円(税込)
ウーロンハイ	500円(税込)

Non-alcoholic

ノンアルコール

ノンアルコールビール	500円(税込)
コカ・コーラ	300円(税込)
三角コーラ (クラフトコーラ)	600円(税込)
メロンソーダ	300円(税込)
カルピス	300円(税込)
オレンジジュース	300円(税込)
山ぶどう (グレープ)	300円(税込)
ウーロン茶	300円(税込)
アイスコーヒー	300円(税込)
アイ스티	300円(税込)
リアルゴールド	300円(税込)
イオンウォーター (ポカリスエット)	300円(税込)
アクリ (アクエリアス+リアルゴールド)	500円(税込)
オロポ (オロナミンC+ポカリスエット)	500円(税込)

サウナ上がりに
おすすめ!



デザート

甘さと彩りで、
食後の幸せ時間。



Sundae parfait

森のくまさんデー

980円(税込)

かわいさ満点の森のスイーツ。



Ice lolly

アイスクャンディー

380円(税込)

素材の味をそのまま閉じ込めた自然派アイス。

ミルク

手絞り柚子

パイナップル

濃厚抹茶

味は
4種類!

Apple pie

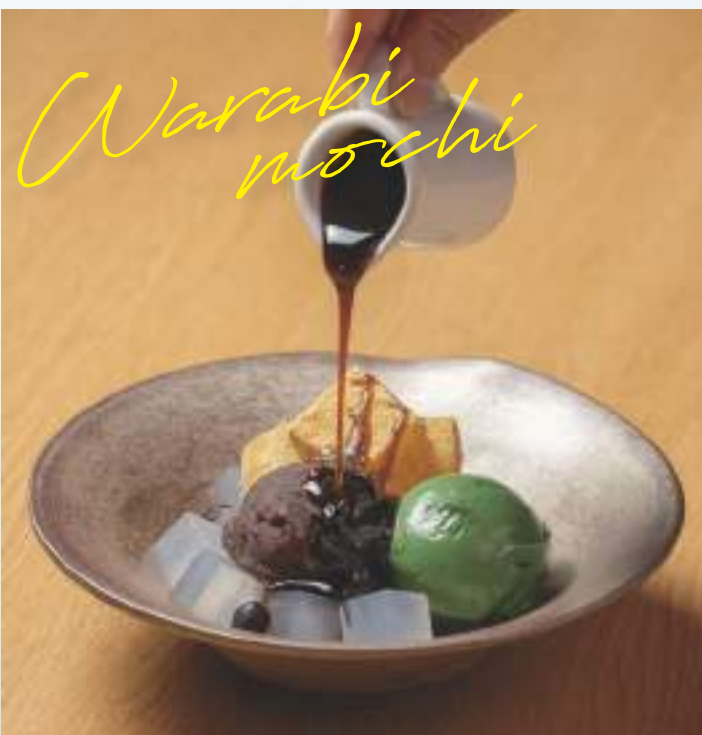
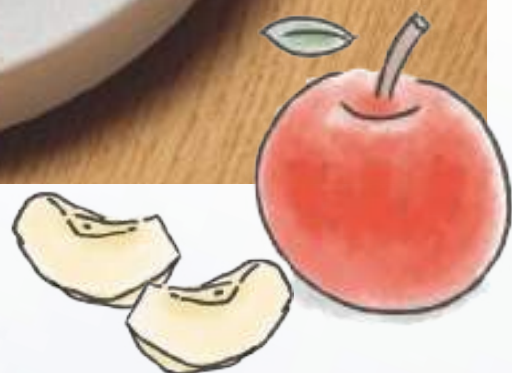


Apple pie

ぽかぽか林檎とひんやりバニラ

780円(税込)

温×冷のご褒美デザート。



Warabi mochi

Warabi mochi

わらび餅あんみつ

580円(税込)

とろり柔らかい和の甘味。



Pudding

Pudding

幸せうふうふぷりん

500円(税込)

とろける食感の特製プリン。



ONSEN & SAUNA

りんねの湯

おふろcafe

食物アレルギーについて

- 食物アレルギーのご確認は、ホールスタッフにお問い合わせください。
- 調理家庭で本来食材に含まれないアレルギー物質が混在する可能性があります。ご理解をお願いいたします。
- 「そば」や「うどん」の麺類は全て同じお湯で茹でています。