

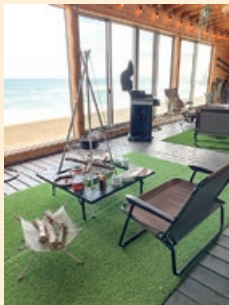
# 寒い日に食べたい 冬のあったかメニュー

本格的な寒さがやってくるこれからの季節。温かな食べ物で、体の中からポカポカになりませんか？  
ホットな辛さの韓国料理から、熱々デザートまで、寒い日に食べたい！冬のあったかメニューをご紹介します。



赤のポトフ  
2人前 3,000円 (予約制)

オリジナルBBQソースで作る甘いポトフ。熱々にでき上がった料理を席まで届けてくれる。まるごとのジャガイモや厚切りベーコンなどがゴロゴロ入っていて、ガブッとかぶりついてスープを飲めば、体がほっかほかに。



赤のポトフの決め手となるBBQソースは受付で販売もしている。

北茨城市磯原町磯原2547-3  
Tel. 050-3181-6268  
バーベキュー利用は予約制



## 北茨城 グランピングヴィレッジ IBARAKI

### 海が見える屋内でバーベキューを堪能

太平洋に面したキャンプ&グランピング施設は、アウトドア初心者におすすめのスポット。その一角にある屋内バーベキュースペースでは、手ぶらでバーベキューが楽しめ、事前に予約しておけば自慢の甘いポトフも食べられる。

### 姉妹店「そそる韓国」の あったかメニュー

ローズからし焼き  
単品680円、定食800円



特製からし焼タレで味付けした豚ロース肉が、山盛りの千切りキャベツの上のついたやみつきになるひと品。辛さはベースのうま辛から、ちょい辛、中、大、劇、鬼辛まで5段階から選べる。

ひたちなか市東石川3128-1  
Tel.029-273-5545  
11:00~14:00、17:00~21:00



## ひたちなか 韓国料理 だんらん

### 寒くなるこれからの季節に食べたい韓国料理

勝田駅前を表町通りにある韓国料理専門店は、韓国出身の店主が作る本場の味が堪能できる。定番から現地で話題の料理まであって女性客に人気。テイクアウトメニューも豊富で、鍋を持参すると鍋料理も持ち帰りできる。



サムギョプサルとイダコ炒め  
2人前 2,750円

イダコとサムギョプサル、野菜を辛いソースで炒めた料理。は残ったソースにご飯を加えて、おこげでいただく。



甘辛手羽先焼  
2人前 2,750円

甘辛い味がクセになる。お酒のつまみはもちろん、ご飯のおかずにもぴったり。

チーズたっぷり  
キムチボクムバ 1,320円  
韓国家庭料理の定番、キムチチャーハン。食べる時はビビンバのように卵焼きとよく混ぜよう。



エビ巻き  
チーズサムギョプサル焼き  
2人前 2,750円~

目の前で豚バラ肉で巻いた大ぶりのエビを焼いたら、トロッと溶けたチーズを絡めて召し上がれ。冬の寒い日に食べたい、韓国で人気のアツアツメニュー。



ひたちなか市表町1-9 Tel.029-274-6684  
17:00~23:00 ※ランチは予約のみ営業 不定休

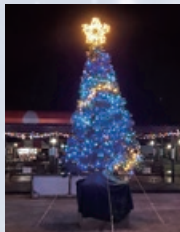
冬のあったか一品

韓国料理



### クリスマス イルミネーション

ウェルカムセンター脇の  
広場や回廊などが色あざや  
かな光で彩られ、イベント  
ひろば中央には名物の巨大  
クリスマスツリーが登場！



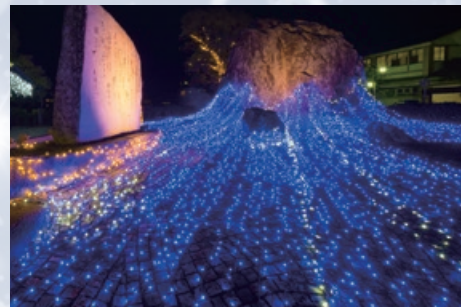
11月25日(金)～12月25日(日)16:30～20:00  
小美玉市・空のえきそ・ら・ら  
☎空のえきそ・ら・ら TEL.0299-56-5677



### ひたちなか市駅前イルミネーション

各駅のイルミネーションを盛大に点灯し、ひたちなか市が明るく元気になるよう温かな灯りで照らす。

12月1日(木)～来年1月31日(火)勝田駅 16:30～24:00、那珂湊駅 16:30～23:00  
●12月1日(木)17:00～「点灯式」  
ひたちなか市・JR勝田駅、ひたちなか海浜鉄道那珂湊駅  
☎ひたちなか商工会議所事業推進課  
TEL.029-273-1371



### 磯原駅イルミネーションブルーウェーブいそはら

西口では青い波をイメージしたブルーのLEDと、北茨城の名所の二ツ島をモチーフにした大きな岩が幻想的な風景を作り上げる。

12月1日(木)～来年1月9日(祝)16:30～22:00  
●12月1日(木)17:30～「点灯式」  
北茨城市・JR磯原駅東口・西口  
☎北茨城市観光協会 TEL.0293-43-1111



### ひかりのページェント in たかはぎ2023

高萩市民有志を中核とした、100%手作りのコンパクトなイルミネーションが楽しめる。

12月3日(土)～来年1月13日(日)没～23:00  
高萩市・JR高萩駅前西口ロータリー  
☎高萩ページェントクラブ事務局  
TEL.090-4202-0484 (飯田)

### 商工会青年部イルミネーション

城里町のシンボルであるスダジイの木がある「スダジイ広場」を、約3万球でライトアップ。

11月28日(月)～12月27日(火)、来年1月5日(木)～14日(土)17:00～22:00  
城里町・コミュニティセンター城里スダジイ広場側壁面  
☎城里町商工会青年部 TEL.029-291-8894



### 常陸太田駅イルミネーション2022

常陸太田駅周辺がイルミネーションで華やかに彩られる。中でもバスターミナル付近が1番の見所。

12月上旬から 16:30～22:00  
常陸太田市・JR水郡線常陸太田駅周辺  
☎(一社)常陸太田市観光物産協会 TEL.0294-72-8194



夜に奏でる光のシンフォニー  
星灯りのもり

### TOKAI ILLUMINATION 2022

大きな広場の中にあるコナラの木のイルミネーションは、自然と光が調和し心温まる美しさだ。

来年2月18日(土)まで 17:00～22:00  
東海村・歴史と未来の交流館  
☎東海村商工会青年部 TEL.029-282-3238



### 星のファンタジー in 下館

下館駅南口ロータリーでのイルミネーション。大勢の学生や買い物客などを楽しませてくれる。

12月10日(土)～来年1月31日(火)17:00～24:00  
筑西市・下館駅南口駅前  
☎下館さくら商店街振興組合 TEL.0296-24-8181

### 道の駅グランテラス筑西 冬季イルミネーション



光のトンネル、天空の散歩道、ファンタジーツリー、メルヘンゾーンなどバリエーションが豊富。「天使のはね」イルミネーションも人気インスタスポットだ。

12月3日(土)～来年2月26日(日)17:00～22:00  
筑西市・道の駅グランテラス筑西  
☎道の駅グランテラス筑西 TEL.0296-45-5055

絵本の世界のような夜の森を楽しもう。今年は12月23日(金)～25日(日)限定でクリスマス特別演出を施す。

12月10日(土)～28日(木)16:30～20:00  
那珂市・静峰ふるさと公園  
☎那珂市商工観光課 TEL.029-298-1111

## くり~む

予約締め切り：12月20日(火)  
引き渡し日：12月22日(木)~25日(日)



ピスタチオクリーム、カシスフランボワーズクリーム、ホワイトチョコレートクリーム of 3種類を、ふんわりスポンジにサンドしている。

20台  
限定

### ルージュ ド ピスタチオ

5号 4,968円

### X'mas アンサンブル 5号 4,968円

30台  
限定

ヴァローナ社のミルク・ホワイトチョコを使用した特別なチョコレートケーキ。



## クリスマスケーキ

## ルブラン

予約締め切り：12月18日(日)  
引き渡し日：12月22日(木)~25日(日)

日本にドイツ菓子を広めたドイツ人パティシエ直伝のレシピで作るクラシックなシュトレン。



### クリストシュトレン クラシック

小 2,200円、大 5,000円  
販売期間：12月1日(木)~25日(日)



### ピスターシュ

小4,000円  
大5,000円

ピスタチオクリームと酸味のある軽いフランボワーズムースの、「ブッシュドノエル」。

## シナリス

予約締め切り：12月18日(日)  
引き渡し日：12月23日(金)~25日(日)



### クリスマスケーキ (生クリーム)

4号 3,200円~  
7号 6,200円

数量  
限定

## 莓×ミルク

15cm 5,724円

2つの素材、イチゴとミルクの組み合わせ。イチゴジュレとイチゴクリーム、ミルクとバニラのクリーム・ブリュレとクリームが層に。



### ヌメロ・ドゥー 15cm 7,020円

限定  
20台

ラズベリーとブラックベリーを交配した「タイベリー」のパヴァロアと、トンカ豆のクリーム・ブリュレ、ピスタチオの生地を組み合わせた2周年記念のケーキ。

## ヒカリノホ

予約締め切り：12月19日(月)  
引き渡し日：12月22日(木)~26日(日)



### ノエル・ルージュ 約18cm 4,500円

力強いカカオ感のチョコレートと軽やかなミルクチョコレートムースが2層になっている。底に敷いたクリスティアンノワゼットがサクサク感をプラスしている。

50台  
限定

## べつばら処ひまわり

予約締め切り：12月18日(日)  
引き渡し日：12月17日(土)~

定番のいちごデコレーションケーキが、かわいいクリスマスバージョンになって登場。



### ノエル・ヴェール 約18cm 4,500円

40台  
限定

ピスタチオのパバロアの中に、ミックスベリーのジュレとラズベリームースが入っている。チョコスポンジとダークチェリージャムが味を引き締めてくれる。

