



シアワセを記憶する、ホテル。



MITO PLAZA HOTEL

Times in the Forest

2020 Vol.1



ニューイヤーコース

2020年1月4日(土)～1月15日(水)まで
前日までのご予約制

Lunch & Dinner

- ・ アミューズブーシュ ほうれん草のムース
- ・ 菜の花のゼリー寄せ 鮮魚のマリネとセリのサラダ マスタードの香り
- ・ 桜海老をまとった姫鯛のボワレ 春野菜のリゾットとブルジョアソース
- ・ 豚フィレ肉の細切りとセップ茸のプレッセ さつま芋のクリーム添え
- ・ 苺のプチガトー 季節のフルーツとヴァニラアイスと共に
- ・ コーヒー又は紅茶
- ・ パンとバター

¥4,000
(税・中込)



北陸コース ^{かがやき}輝

2020年1月6日(月)～
前日までのご予約制 *2名様より承ります

新年会・歓送迎会にもおすすめ

Lunch & Dinner

- 前 菜 北陸の前菜三種盛り
- 椀 物 富山湾の宝石 白海老の平安仕立て
加賀蓮根の葛寄せ豆腐
薄氷大根 酢橘
- 造 里 富山伝統 昆布じめなどの盛り合わせ
- 焼 物 鯖の味噌袖庵焼き
- 煮 物 豚ロース肉と北陸野菜のしゃぶしゃぶ
- 食 事 ズワイガニの釜炊き御飯 香の物
- 留 椀 越前おろし蕎麦
- 水菓子 和スイーツ盛り合わせ

¥4,000
(税・中込)



アフタヌーンティーセット ENSEMBLE

12:00 ~ 16:00

セットのお飲物をひとつお選びください
コーヒー

紅茶 (ロンネフェルトティー)

- ・ 今月のフレーバーティー
- ・ 今月のフルーツハーブティー
- ・ アールグレイ
- ・ スプリングダーズリン
- ・ イングリッシュブレックファースト



ハーブティー

- ・ カモミールブレンド
- ・ ローズヒップ&ハイビスカスブレンド
- ・ ペパーミントブレンド
- ・ レモングラスブレンド

ソフトドリンク

- ・ オレンジジュース
- ・ アップルジュース

¥2,200
(税・サ込)

鉄板焼 基



常陸牛と神戸ビーフの 食べ比べコース

2020年1月6日(月) ~ 1月31日(金)まで
前日までのご予約制

Lunch & Dinner

- ・ 食前の一皿アミューズ
- ・ 前菜
- ・ 季節の焼き野菜 常陸牛肉みそ添え
- ・ 生野菜サラダ
- ・ 常陸牛フィレまたはサーロイン (80g) と
神戸ビーフサーロイン (80g) 食べ比べ
- ・ お食事 または ガーリックライス (+¥700)
- ・ 赤出し 香の物
- ・ 本日のシャーベット
- ・ コーヒー または 紅茶

¥17,000
(税・サ込)



Urban & Community

伊勢甚グループ

水戸プラザホテル

〒310-0851 茨城県水戸市千波町2078-1

<http://www.mito-plaza.jp/>