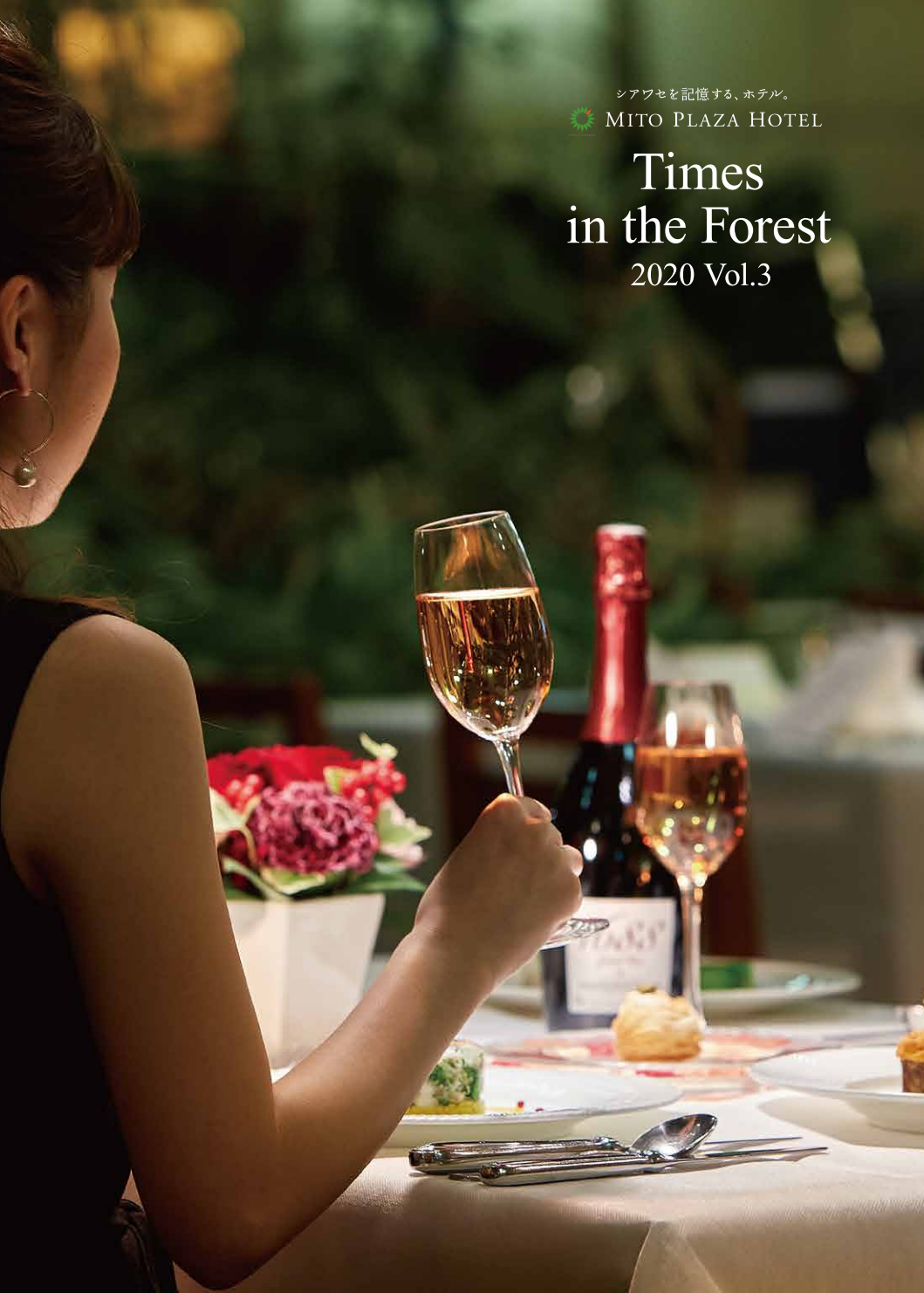




シアワセを記憶する、ホテル。

MITO PLAZA HOTEL

Times in the Forest

2020 Vol.3



新緑の風が夏めきはじめる頃に旬をむかえる食材をふんだんに盛り込み、料理長が腕を振りました。母の日やご家族、ご友人、親しいお仲間とのお集まりにふさわしいお料理でお楽しみください。

初夏のお祝い会席

2020年4月29日(水)～6月14日(日)

前日までの予約制 *2名様より承ります
*メインゲストの方にプレゼントをご用意しております

前菜盛り ・黄門白乳酪 煎り酒 ・県産野菜の梅香ゼリー 寄せ
・奥久慈湯葉 水雲あん ・筍の木の芽味噌和え ・鯛甘露煮

椀 物 竹の子祝い巻き 牛蒡 金時人参 芹 小原木白魚 花びら独活

造里 本日のお奨め盛り 妻一式

焼物八寸 鱈味噌柚庵焼き 一寸豆 木の葉長芋
鴨ロース煮 常陸大黒豆 抹茶茶巾絞り 蓬麩田楽 など

煮物 穴子年輪煮 天王寺蕪含ませ 猩々人参 木の芽 青味

強 肴 茨城瑞穂牛のしゃぶしゃぶ 自家製ポン酢

食 事 散らし寿司 干瓢 蒟蒻 など

水菓子 抹茶のババロア 白玉 小豆 季節のフルーツ

¥8,000

いつもいちばんの味方でいてくれるお母さんへ

「いつもありがとう」

普段は照れくさくて口には出せないけれど、これからもずっと元気でいてね。

今年はちょっと特別な時間と空間と“フランス料理”で感謝の気持ちを伝えたいとおもいます。



Rose
TERRACE RESTAURANT

大切な日を大切な方々と共に過ごす
アニバーサリーレストラン

母の日コース

2020年4月13日(月)～5月10日(日)まで

前日までのご予約制

Lunch & Dinner

- ・アミューズブーシュ サーモンムースのブーシェ詰め
- ・海の幸と香味野菜のタルタル柚子胡椒風味 花園風
- ・鮮魚のヴァーブル百合根の花びらエカイエ作り 筍と春野菜添え
- ・国産牛挽き肉のフリカデル チーズ風味焼きとグリーンアスパラガスのロティ
- ・銚田産メロンとキュウイ、マスカットのアスピック 緑茶の泡とヴァニラクリーム
- ・コーヒー又は紅茶
- ・パンとバター

¥5,000

父の日コース

2020年5月11日（月）～6月14日（日）まで

前日までの予約制

Lunch & Dinner

- ・ アミューズブーシュ 赤ビーマンのムース アーモンドの香り
- ・ 天使の海老とトロピカルフルーツのカクテル ソーテルヌの香り
- ・ 金目鯛のパネのボワレ 胡瓜のリングイネ見立てとそのソース
- ・ ローズボークフィレ肉のグリユ 夏野菜のピペラードを添えて
- ・ オレンジ風味のパヴァーロアとそのセシェ ヴァニラアイスと共に
- ・ コーヒー又は紅茶
- ・ パンとバター

¥5,000



父の日にご家族でお楽しみいただけるメニューをご用意しました。日頃の感謝の気持ちを込めていつもと違ったお父様の一面をのぞきながら、美味しいお食事を父の日のプレゼントにいかがでしょうか。



CAFE&BAR
PLAZA

Afternoon Teaset MIMOSA

アフタヌーンティーセット“ミモザ”

よく晴れた青空に鮮やかな黄色のコントラストが美しいミモザ。初夏をイメージしたアフタヌーンティーセット“ミモザ”が登場。ホテルメイドの爽やかで美しいスイーツたちをお楽しみいただけます。お飲み物もロンネフェルトティーなど数種類からお選びいただけます。

¥2,200



Blueberry Pancake

ブルーベリーパンケーキ

～ 2020年4月30日（木）迄
10:00～17:00

ブルーベリーとクリームチーズを合わせた濃厚なクリームは、まるでレアチーズケーキのような甘酸っぱい味わい。大人の贅沢なパンケーキです。

単品 ¥1,500

ドリンクセット ¥1,800



Ronnefeldt Tea Selection

ロンネフェルトティーセレクション

ロンネフェルトのルイボスティーやモルゲンダウを季節のフルーツに合わせてアレンジしました。優れた品質と、時間と手間を十分かけた製法で独自のブランドを作りだしたロンネフェルトはヨーロッパでも多くの人に愛されています。

¥900～





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/>