

シアワセを記憶する、ホテル。
MITO PLAZA HOTEL

Times in the Forest

2020 Vol.5





常陸の国、茨城より旬の食材を厳選し会席料理に仕上げました。
秋めく彩りと丁寧に仕上げたよし川ならではの味わいをご堪能いただけます。

常陸の秋会席

稲熟月 2020年 9月1日（火）～ 9月30日（水）まで
初霜月 2020年10月1日（木）～ 10月31日（土）まで

〔稲熟月〕

前菜 胡桃豆腐 穴子巻織焼き 焼茄子浸し 叩き長芋 ずわい蟹砵巻き 加減酢

椀物 名月豆腐 冬瓜 金目鯛焼き目 松茸 木の芽 順才

造里 本日のお奨め盛り 妻一式

口替り 鯉の柚庵焼き 南高梅の蜜煮 銀杏松葉 無花果含ませ 紅葉人参 公孫樹丸十
道明寺包み菊花見立て あちやら蕪 レーズン松風 ピオーネ白酢掛け

煮物 茨城銘柄豚「常陸の輝き」やわらか煮 湿地茸 紅葉麩 青味

揚物 帆立と玉蜀黍の真丈 菊花椎茸 ブッキーニ

食事 萩御飯 小豆 枝豆

水菓子 梨の甲州煮 巨峰 館蜜仕立て 林檎の寒天 薩摩芋のアイスクリーム

¥6,000

*食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

*初霜月の内容は一部変更になります。



「常陸の国」茨城が育んだ、海の幸や野の幸。旬の食材を使ったシェフこだわりのコースメニューです。

旬が薫る常陸の秋 Faveur

2020年9月1日（火）～ 9月30日（水）まで

フォアグラのコンフィと茨城産「恵水」の
キャラメリゼ モザイク仕立て

旬の茸と海の恵みの蒸しスープ

常陸の輝き ロースの網焼きと秋の実りの
デグリネゾン 黒胡椒とトリュフの香り

二種の葡萄とそのヌーベ・フロマージュブラン
のミルフィーユ

桐生酵母の焼きたてブレッド

コーヒー 又は 紅茶

Lunch ¥5,000

Dinner ¥6,000

*ランチとディナーの内容は一部違います。

ハロウィン Halloween

2020年10月1日（木）～ 10月31日（土）まで

オマール海老とポーチドエッグのサラダ
ショーフロワ仕立て

鰯と木の実のオープン焼き
二色のソースと茸の“スパイダートラップ”

常陸鴨のロティと秋野菜キャラメリゼ
エキゾチックな赤ワインのソースを添えて

黒い絨毯に飾られた南瓜のシャルロット
月夜の“ジャック・オ・ランタン”をイメージして

桐生酵母の焼きたてブレッド

コーヒー 又は 紅茶

*ランチとディナーの内容は一部違います。

Lunch ¥5,000

Dinner ¥6,000

中国料理

四川飯店

常陸の輝きフェア

2020年9月1日(火)～9月30日(水)まで

「常陸の輝き」は、やわらかく旨味があり、香りもよい茨城県の銘柄豚肉です。食材の香りを生かし軽やかで穏やかな味の四川料理でお楽しみください。

湯引きガーリック風味 常陸白片肉	¥2,800
---------------------	--------

本場四川の回鍋肉 常陸回鍋肉	¥2,800
-------------------	--------

黒酢の酢豚 常陸黒酢肉	¥2,800
----------------	--------

フィレ肉と黄ニラの醤油炒め 常陸黒椒肉	¥2,800
------------------------	--------

トンボロー 常陸焼肉	¥2,000
---------------	--------

*右写真は「黒酢の酢豚」 *各2名様分

TEL.050-3503-1044 中国料理 四川飯店



旬菜
和膳

よし川

JAPANESE DINING TOSHIKAWA

秋の味覚松茸会席

2020年9月1日(火)～10月18日(日)まで

*3日前までの予約制 *2名様より承ります

秋の味覚としても有名な、秋を代表する高級食材のひとつ松茸。香りを活かしたよし川自慢の料理に舌鼓。

前菜	胡桃豆腐 穴子巻繊焼き 毛蟹の共和え 鮑と菊花浸し粥あんかけ
碗物	鱧松碗 名残りの鰻 酢橘月環 つる菜 清汁仕立て (プラス800円で土瓶蒸しに変更可能です)
造り	本日のお奨め盛り 妻一式
焼物	瑞穂牛と松茸の銀焼き 鰻の炭焼き 大黒占地ボン酢漬け レーズン松風 銀杏松葉 南高梅蜜煮 公孫樹丸十 紅葉真丈
煮物	射込み菊花蕨 蟹真丈 湿地茸 紅葉麩 青味 菊花鮎
揚物	帆立と茨城蓮根の真丈 菊花椎茸 ブッキーニ 赤万願寺
食事	松茸の釜炊き御飯
止碗	赤出汁
水菓子	フルーツ餡蜜 ピオーネ シャインマスカット 梨の甲州煮 南京白玉 シルクスイートの白玉

¥8,000

TEL.050-3503-1055 旬菜和膳 よし川





CAFÉ & BAR
P | A Z A

Chestnut Pancake

栗のパンケーキ

2020年9月1日（火）～10月31日（土）まで
10:00-17:00

マロンソースにマスカルポーネを使い、煮詰めた栗の甘さと香りをまろやかでリッチな味に仕上げました。

ドリンクセット ¥1,800
単品 ¥1,500



Pear&Yogurt Smoothie

梨とヨーグルトのスムージー

¥900



Pear&ShineMuscat Soda

梨とシャインマスカットのソーダ

¥1,000

TEL.050-3503-1022 カフェ&バー プラザ

Sweets Boutique
Palette

茨城の秋には美味しくて栄養満点の食材が溢れています。パレットよりホームパーティーやハロウィンパーティーにもぴったりの美味しくて見た目もかわいいうスイーツが登場。



MontBlanc Potiron

モンブラン ポティロン

¥420



Soufflé Pumpkin Roll

スフレパンキンロール

¥380

TEL.029-305-8010 スイーツブティック パレット

旬が薫る常陸の秋

Seasonal Flavor of HITACHI Autumn

「常陸国風土記」には、古代人が歌をうたい、憩い楽しむ姿が記されています。
“常陸の国は、はるかに広大で土地は肥沃であり、原野は豊かで平である。
海の幸も野の幸も豊富で、人々は安楽に満足し、すべてが豊饒である。”

現代で言うならば、「海陸の宝庫」「物産の楽土」と言えるのではないのでしょうか。
そんな常陸の国で旬を迎えた美味しい食材を五感で愉しめるお料理とともに
秋めく水戸プラザホテルでゆっくりとお過ごしください。



Urban & Community

伊勢谷グループ

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/>