



MITO PLAZA HOTEL

Times in the Forest

2022 Vol.4

~ Bring back memories ~



Rose
TERRACE RESTAURANT

大切な日を大切な方々と共に過ごす
アンバーサリーレストラン

Soleil ソレイユ

～ 2022年8月31日(水)

Lunch ¥5,650

*ランチとディナーの内容は一部異なります。 Dinner ¥7,500

ビーツのカラーを活かした魚介のガトー仕立て。色彩の美しさで有名なフランスロワール地方のヴァンドリー城の庭園をおもわせます。コースを締めくぐるデザートは、やわらかな口あたりのフレッシュチーズと甘酸っぱい果実が互いを引き立てます。スパイシーなスイカのスープを注いでお召し上がりください。

TEL.050-3503-1066 テラスレストラン ローズ

表示価格は税・サービス料込みです





Rose 大切な日を大切な方々と共に過ごす
TERRACE RESTAURANT アニバーサリーレストラン

Ladies Lunch - August - レディース ランチ - 8月 -

*平日限定メニュー

*メニュー内容は月ごとに変更となります

*男性もご利用いただけます

¥2,980

見た目も美しく食べても美味しいそれぞれの一品に、女性のエスプリを刺激する魅力的な食材とシェフのアレンジエッセンスが散りばめられた平日限定のコース。

8月のメインディッシュは、程よく脂ののったサーモンをパリッと香ばしいじゃがいもの衣で包んだお魚料理。夏野菜のラタトゥイユとカレー風味のヴィネグレットソースが食欲をそそります。

TEL.050-3503-1066 テラスレストラン ローズ

表示価格は税・サービス料込みです



旬菜
和膳
よし川
JAPANESE DINING YOSHIKAWA

四季折々の食材を活かした
本格日本料理

うな重

～ 2022年8月31日（水）

肝吸い 小鉢 香の物 付き 3日前までのご予約制 ¥4,950

今年の「土用の丑の日」は、7月23日（土）と8月4日（木）です。

よし川のうな重は、愛知県三河のブランド“一色うなぎ”を使用しており、白焼きをしてから蒸す関東風でふっくらと焼き上げています。食欲をそそる甘辛いタレと絡み脂の甘味が溢れ出します。

一尾ずつ丁寧に焼き上げており、ご注文をお受けしてからお出しするまで多少お時間をいただいておりますので、事前のご予約をおすすめします。

*テイクアウトも承っております。

TEL.050-3503-1055 旬菜和膳 よし川

表示価格は税・サービス料込みです



葉月味覚会席

2022年8月1日(月)～8月31日(水)

¥9,000

山海の旬味を夏のあしらいととも涼し気な印象に仕上げた会席。ひとつひとつの器という空間に季節と彩りを表現しています。夏が旬の脂がのった鰯と雲丹豆腐の澄まし仕立てや透き通る和紙の様なかつらむきで包んだ鰻の奉書巻きなど、職人技が活きる料理が楽しめます。夏の高級魚とも呼ばれる淡泊な鰯を使った鰯切り落としは、梅肉醤油であっさりとお召し上がりください。



TEL.050-3503-1055 旬菜和膳 よし川

表示価格は税・サービス料込みです





中国料理

四川飯店

プレシャスランチ - 夏 -

～ 2022年8月31日（水）の平日限定

*女性限定 *1日20食限定 *2名様より承ります

前日までのご予約制 ¥3,700

牛サーロインと夏野菜のオイスターソース炒めや マンゴーをアクセントとした海老オブラート包み揚げなど 夏ならではの趣向を凝らした四川飯店こだわりのコース料理。優雅に流れる時間と優しく心温まるお料理をご堪能ください。

TEL.050-3503-1044 中国料理 四川飯店

表示価格はすべて税込みです



Sweets Boutique
Palette

ガトー パーシュ

(写真上) 7月上旬～8月下旬限定

¥650

芳醇な桃をサンドしたガトー。桃の果汁が溶けあう上品かつフレッシュな口溶けのクリームが夏の暑い日々に癒しのひとときをお届けします。



エテ

(写真下) 8月限定

¥470

爽やかなココナッツの風味とチーズのコクが相性の良いなめらかなムース。中はマンゴークリームとブラッドオレンジのジュレでジューシーな味わいが口の中で広がります。



TEL.029-305-8010 スイーツブティック パレット

表示価格はすべて税込みです





CAFÉ&BAR
P|AZA

Afternoontea Set “Tropical Colors”

アフタヌーンティーセット “トロピカル カラーズ”

～ 2022年8月31日（水）

12:00-16:00

¥3,100



色とりどりのトロピカルカラーを纏うアフタヌーンティー。すもものヴェリーヌや完熟パインのパンナコッタ、バナナのマカロンなど この時期でしか味わえない個性的なスイーツが並びます。

TEL.050-3503-1022 カフェ&バー プラザ

表示価格は税・サービス料込みです





CAFÉ & BAR
PLAZA

宇治抹茶あんみつ氷

¥1,550

宇治抹茶と沖縄県産の黒糖のシロップが上品な味わい。中にはフルーツあんみつが広がり、大人味を楽しめるかき氷。

あまおうの苺ミルク氷

¥1,550

福岡県のブランド苺 あまおうを使用した果実感たっぷりのソースと甘い練乳のバランスが良く、暑い夏にぴったりなかき氷。

アルフォンソマンゴーのプリン氷

¥1,550

濃厚なマンゴーソースの中に「キング・オブ・マンゴー」と呼ばれるアルフォンソマンゴーのプリンが隠れた贅沢なかき氷。



桃のシトラスグリーンティー

～ 2022年8月31日（水）

（写真左）¥1,030

桃とオレンジの甘い香りが広がり、グリーンティーのすっきりとした後味が心地よい一杯。

桃と杏仁のスムージー

～ 2022年8月31日（水）

（写真中央）¥1,030

桃とヨーグルトのスムージーと、杏仁の二層のドリンク。かき混ぜることでやわらかくフルーティーな味わいが広がります。

桃と糴甘酒のスムージー

～ 2022年8月31日（水）

（写真右）¥1,030

桃とお米の甘味を合わせたやさしくまろやかな風味が楽しめる体にも嬉しい健康ドリンク。
＊ノンアルコールとなっております。

TEL.050-3503-1022 カフェ&バー プラザ

表示価格は税・サービス料込みです





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/>

