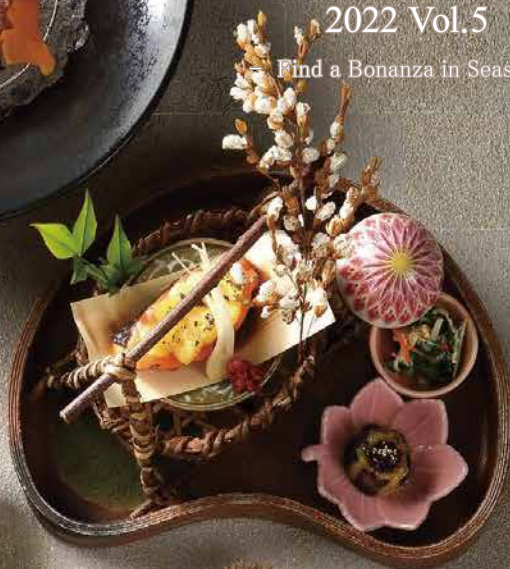


 MITO PLAZA HOTEL

Times in the Forest

2022 Vol.5

Find a Bonanza in Season -





CAFÉ&BAR
PIAZA

2022年9月1日(木)～10月31日(月)

Muscat tea soda
マスカットティーソーダ

¥1,100

ころころと浮かぶフレッシュなシャインマスカットは粒ごと食べてジュワッとあふれ出す果汁を楽しんで。マスカットティーの中にさらにマスカットのクラッシュゼリーが入ったフルーティーなドリンク。

Smoothie yogurt muscat
ヨーグルトマスカットスムージー

¥1,100

ヨーグルト風味のさっぱりとしたスムージー。下層のマスカットゼリーは崩してスムージーとご一緒に。爽やかな香りと風味が広がります。みずみずしいフレッシュマスカットがワンポイント。

Muscat Parfait
マスカットパフェ

ドリンクセット ¥2,200

シャインマスカットを粒ごと楽しめる贅沢なパフェ。マスカットと相性の良いフロマージュムースやヨーグルトのシャーベットが入って5層のグラデーションに。

表示価格は税・サービス料込みです
カフェ&バー プラザ TEL.050-3503-1022



Leysin
レザン

Sweets Boutique
Palette

2022年9月1日(木)～9月30日(金) ¥680

旬のフルーツ シャインマスカットと巨峰を使ったケーキ。白ワインと卵で作ったサバイヨンクリームを閉じ込めたふわふわのビスキュイが旬のフルーツを味わい深く引き立てています。

表示価格は税込のみです
スイーツブティック パレット TEL.029-305-8010





CAFÉ & BAR
PLAZA



Halloween AfternoonteaSet

2022年10月1日(土)～10月31日(月)

ハロウィン アフタヌーンティーセット

12:00-16:00 ¥3,500

かわいいハロウィンのおばけたちが集まってどんな悪だくみを計画しているのでしょうか。ウェルカムドリンクは魅惑のノンアルコールスパークリング。ホテルパティシエの手による美味しいスイーツのおばけたちをお楽しみください。

表示価格は税・サービス料込みです

カフェ&バー プラザ EL.050-3503-1022



MontBlanc Potiron

モンブラン ポティロン

Sweets Boutique
Palette

2022年10月1日(土)～10月31日(月)

¥500

とんがりハットをかぶったかぼちゃのモンブラン。中には紫芋のムースを入れて優しい甘さに仕上げました。β-カロテンやビタミンなどが豊富に含まれていて、身体を内側から整える身体に嬉しいケーキです。

表示価格は税込みです

スイーツブティック パレット TEL.029-305-8010



Faveur — ファヴァール —

2022年9月1日(木)～9月30日(金)

*ランチとディナーの内容は一部異なります。 Lunch ¥5,650 / Dinner ¥7,500

秋の収穫祭をイメージして旬の食材を使い、一皿ごとに豊かな「秋の恵み」を表現しました。ディナーコースのメインヴィアンドには茨城ブランド「常陸鴨」をチョイス。ローストして旨味を閉じ込め、表面は蜂蜜とレモンの香りでキャラマリゼしています。黒こしょうと赤ワインベースのレーズンソースでお召し上がりください。秋の散歩道をイメージしたデザートの一皿はビターに仕上げた濃厚なカトーシココラ。秋の食欲を満たす美味しい料理で秋の夜長を楽しみませんか。



Ladies Lunch レディース ランチ

見た目も美しく食べても美味しいそれぞれの一皿に、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メントが散りばめられた月替わりの平日限定セット。贅沢なランチ時間をお過ごしください。

*平日限定メニュー *男性もご利用いただけます ¥2,980

～9月 September～ デザート「洋ナシのコンポートとバニラアイスクリーム ペルエレーヌ風 モダンス・タイル」で 様々な付け合わせも楽しみのひとつ。

～10月 October～ メインボワソン「海の幸のスチーム 海藻のソース ヴェルモットの香り」優しく火をいれた魚介はふんわり食感で磯の香りも。





Halloween — ハロウィン —

2022年10月1日（土）～ 10月31日（月）

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

大人も楽しみたいハロウィンの夜。秋が旬の真鯛の身に生ハムを挟み、トリュフのスライスとともに湯葉で包み蒸しにしたお魚料理。きのこのソースとその泡のソースで、優しい口当たりと香りが広がります。ブルーベリームースと葡萄のジュレのデザートは「ハロウィンの夜 “三日月と魔女”」をテーマに、シェフのイメージネーション溢れるひと皿です。

（右の写真はランチタイムのメイン料理）



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





松茸と秋の味覚会席

2022年9月1日(木)～9月30日(金)

¥15,500

芳醇な香りで多くの人を魅了する秋の恵み「松茸」。松茸寿司の前菜からはじまり、香りや味わいをダイレクトに楽しむ松茸の焼物、出汁にこだわった土瓶蒸しや香りが立ちのぼる松茸の釜飯などをお楽しみいただけます。また秋ならではの味覚である栗や秋刀魚などを使い季節の移ろいをも表現するお献立に仕上げました。多彩なシチュエーションでご満悦いただける松茸と秋の味覚会席をぜひご堪能ください。

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



秋の味覚会席

2022年10月1日(土)～10月31日(月)

¥9,800

秋の豊かな食材が持つ味わいと香りの個性。料理人の巧みな技によってその個性を絶妙に調和させ繊細な一皿に仕上げます。旬の秋鮭や京都の海老芋、食事にはふっくら炊き上げた栗ご飯、デザートには柿や洋梨を使い色づき始める秋の情景を切り取りました。ひとさらごとに添えられた紅葉や栗の葉のあしらひは、揺るがない日本料理のこころを表現しています。



中国料理
四川飯店

プレシャスランチ - 秋 -

2022年9月1日(木)～11月30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

身体に優しい松茸と鶏団子の蒸しスープ、ふりふり海老と甘い胡桃のピリ辛甘酢炒めやズワイ蟹たっぷり餡かけチャーハンなど、厳選した食材にこだわり山海の恵みを本場四川の技術と独自のアレンジで仕上げました。彩り豊かなお料理を通して、秋の香りと軽やかで穏やかなおいしい幸せをお届けいたします。





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/>

