Times in the Forest

2023 Vol.1

- Best Wishes -

しあわせを記憶する、ホテル。

MITO PLAZA HOTEL

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

Valentine's Day
バレンタインデー

2023年1月16日（月）～ 2月14日（火）

Lunch ¥5,800 / Dinner ¥7,500

＊ランチとディナーの内容は一部異なります。

色鮮やかなビビットグリーンで最初の一皿が始まります。海老のタルタルソースとブロッコリーのピュレ、旬野菜をご一緒にお召し上がりください。やさしい味わいがハーモニーを奏でます。ホワイトデーコースのオードブルとシンクロしたシェフの遊び心がエッセンス。

時間をかけてじっくり煮込んだ瑞穂牛の赤ワイン煮は口の中でとろける柔らかさ。とろけるチョコレートをイメージしました。季節野菜のキャラメリゼと共にどうぞ。

最後を飾るのはショコラのデザート。オレンジとカンパリのキャラメリゼソースの甘くてほろ苦い香りとショコラクレープに包まれたショコテムース。中にはナッツ、クランブル、塩キャラメルが入って複雑ながらも絶妙な組み合わせ。木苺のシャーベットも味の変化に一役かっています。

テラスレストラン ローズ　TEL.050-3503-1066

表示価格は税・サービス料込みです

White Day
ホワイトデー

2023年2月15日（水）～ 3月14日（火）

Lunch ￥5,800 / Dinner ￥7,500

＊ランチとディナーの内容は一部異なります。

バレンタインデーにチョコレートを頂いたらクッキーやビスケットのお返しを。あなたならどんなお返しをチョイスしますか。

バレンタインコースのオードブルに共鳴した美しい白の一皿は、シェフからのサプライズ。帆立貝の濃厚でクリーミーな味わいを白色野菜が引き立っています。「純粋な愛」を意味する白いブーケのイメージ。

数種のスパイスと柑橘のジュースをしみ込ませて焼き上げたサヴァランに、カスタード、リコッタチーズ、オレンジが抜群。冷たいアイスクリームもアクセントに。

「ハーブの香りをまとった仔羊肉のパイ包み焼き」は、お菓子のクッキーをイメージした一皿。淡いピンク色で柔らかい肉質の仔羊肉をハーブのパートで包み、ハーブの香りと一緒にパイ生地に閉じ込めて焼き上げました。パイ生地を通して間接的に火が入るためしっとり柔かいお肉料理に仕上がります。マデラ酒を使った甘めのソースと付け合わせの旬野菜やナッツもまたお肉の味を引き立ててくれます。

テラスレストラン ローズ TEL.050-3503-1066

表示価格は税・サービス料込みです

新春会席

2023年1月1日（日）～ 1月31日（火）

¥12,000

新春を寿ぐ一品目、前菜には黒豆松葉や子持ち昆布など手間を惜しまず仕上げた品々が宴席に華を添えます。炊き合わせに穴子昆布巻きや蕪、慈姑、海老芋など旬の食材の風味や色を引き立てた目にうつる盛り付けが美しい一皿。

高級食材の甘鯛を使った赤飯巻きは出汁とわさびの風味が爽やかな山葵餡で仕上げています。揚物は福を呼び込む縁起のいい河豚唐揚げ。〆に鯛飯をご用意。新春万福を厳かに祝う会席コースです。

旬菜和膳 よし川　TEL.050-3503-1055

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

観梅会席

2023年2月1日（水）～ 2月28日（火）

¥12,000

ほのかな梅の香りが春の気配を感じさせてくれる季節に。梅の可憐な装いをかたどり、黄や橙など柑橘の彩りを活かした本格的な日本料理「観梅」。

前菜には梅百合根鰯の甘露煮や椿寿司など季節の趣を美しく盛り付けています。ほっくりした甘みと柔らかい食感の飯蛸や竹の子などの旬の炊き合わせは上品な旨みが堪能できる和の味わい。

焼物は蕗（ふき）のとうの苦みと本鱒の脂が相性のよい蕗味噌焼き。鰤をふわふわに蒸しあげた合肴も絶品。〆のお食事は蟹の押し寿司で贅沢に結びます。料理人の巧みな技が織りなすお料理の数々。待ちわびる春を表現した美味しいお献立になっています。

旬菜和膳 よし川　TEL.050-3503-1055

表示価格は税・サービス料込みです

CAFÉ&BAR
PLAZA

Strawberry Afternoontea Set

ストロベリー
アフタヌーンティーセット

2023年1月16日（月）
～ 3月23日（木）

12:00-16:00　　¥4,200

茨城県内の地元苺農家直送の厳選苺の食べ比べができるアフタヌーンティーセットです。通称白苺と言われるほのかなピンク色の「淡雪」と「とちおとめ」「やよいひめ」の三品種。

パティシエのアイディアから生まれた茨城県産苺を使ったの苺スイーツ。

ウェルカムドリンクは「いばらキッス」を浮かべたノンアルコールスパークリング。

写真はイメージです

Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

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

Sweets Boutique Palette

Valentine's day Chocolate

バレンタイン チョコレート

2022年2月4日（土）～

大切な方へのプレゼントに、自分へのご褒美ショコラとしても。

- 生チョコレート　¥1,800
- トリュフとボンボンショコラアソート（6ヶ入り）　¥1,500

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

CAFÉ&BAR
PLAZA

茨城県産ブランド苺
「いばらキッス」を贅沢に使った
いちごフェア

Strawberry Brulee Parfait
苺のブリュレパフェ

2023年1月16日（月）～

単品 ¥1,800
ドリンクセット ¥2,200

カスタードブリュレの濃厚な口溶けとともに苺のゼリーやアイスクリーム、シャーベットなど県産苺を存分に楽しめます。

White Chocolate Strawberry
ホワイトショコラ ストロベリー

2023年1月16日（月）～ ¥1,000

県産いちご"いばらキッス"とホワイトチョコレートのスムージー。濃厚なホワイトチョコレートと苺の相性が抜群。［写真右］

Berry Chocolate Latté
ベリーショコラ ラテ

2023年1月16日（月）～ ¥1,000

フリーズドライのストロベリーがかわいいアクセント。そのまま食べても、ドリンクに混ぜてもお楽しみいただけます。爽やかなストロベリーの甘味と濃厚チョコレートが絶妙。［写真左］

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

Sweets Boutique
Palette

苺と抹茶の大福
期間限定 ¥520

求肥から苺が透けて見える手毬のような佇まい。抹茶のレアチーズクリームの中に黒糖クッキーとあずきのアクセント。リピートしたくなるおいしさ。

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

伊勢崎グループ

水戸プラザホテル

Urban & Community

〒310-0851 茨城県水戸市千波町2078-1
https://www.mito-plaza.jp