

Times in the Forest

2023 Vol.1

- Best Wishes -



アツセを記憶する、ホテル。

 MITO PLAZA HOTEL

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品が始まります。海老のタルタルソースとブロッコリーのピューレ、旬野菜を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ナ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あとろける柔らかさ。とろけるチョコレートイメージしました。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ラムース。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。



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。「純粹な愛」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ら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。



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。

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



焼物は露つゆのとうの苦みと本鱈の脂が相性のよい露味噌焼き。鱈をふわふわに蒸しあげた合肴も絶品。メ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



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

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



Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1858



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、自分へのご褒美チョコラとしても。

- ・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



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

スイーツパティック パレット TEL.029-305-8010





Urban & Community

伊勢葛グループ

水戸プラザホテル



〒310-0851 茨城県水戸市千波町2078-1

<https://www.mito-plaza.jp>