



Times in the Forest 2022 Vol.6

会うことから始まる Jingle Bells



MITO PLAZA HOTEL

Belle Saison

ベル・セゾン

2022年11月1日(火)～11月30日(水)

Lunch ¥5,650

Dinner ¥7,500

*ランチとディナーの内容は一部異なります。

爽やかに香るビネガーが食欲を掻き立てる
オマール海老のサラダ仕立てや、とろりと溶
け出す無花果の香りをアクセントとして巡らせ
る常陸鴨のローストなど 全体的に落ち着いた
色調で一つ一つ素材の良さを活かしたお
料理が魅力的。

秋が過ぎ去り新しい季節に足を踏み入れる
11月に、ゆったりと時間が流れる優雅な空
間で大人のブレンヂを味わってみませんか。



Early Christmas Course

アーリー クリスマスコース

2022年12月1日(木)～12月22日(木)

Lunch ¥5,800

Dinner ¥8,500

*ランチとディナーの内容は一部異なります。

日に日に近づくクリスマスまでの待ち遠しさを
シェフがお料理にかえました。一足早めのク
リスマスマードをお楽しみいただけます。

平目と帆立のパイ包み焼きは、お魚をモチーフ
とした愛らしくインパクトのあるルックス。サンタク
ロースの家をイメージしたデザートは、きゅんと
甘酸っぱい木苺とこっくり濃厚なビスタチオが
相性の良いクリスマスカラーの装い。





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

Christmas Dinner Course

クリスマス ディナーコース

前日までのご予約制

2022年12月23日（金）～ 12月25日（日）

ファーストドリンク付き Dinner ¥14,000

今年のクリスマス限定コースは、ストーリー性を込めたこだわりの6品でファンタジーな夜を演出します。トナカイの鼻を連想させるアミューズや、シャンパン風味のソースで上品に仕上げる真鯛とオマール海老のお魚料理、メインを彩るのは期待を裏切らない牛フィレ肉のロースト。コースの最後はプレゼントを開けるドキドキを表現した甘い一皿で締めくくります。

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



鉄板焼
甚

Christmas Premium Course

クリスマス プレミアムコース

前日までのご予約制

2022年12月23日（金）～ 12月25日（日）

ファーストドリンク付き ¥25,000

吟味した食材の旨味をシンプルに引き出す鉄板焼きならではの美味しさを。目の前で繰り広げられるシェフの技も 待ちわびたクリスマスムードを彩るにふさわしい至福の時間となります。

TEL.029-305-8185 鉄板焼 甚

表示価格は税・サービス料込みです



蟹と味覚会席

2022年11月1日(火)～11月30日(水)

¥11,000

蟹と旬の食材を贅沢に堪能できる季節の会席料理。蟹真丈の吸い物や蟹と豆腐の蟹味噌、蟹の旨みを引き立てる菊花餡で艶を出した蕪に穴子をいこんだ炊き合わせ、冬を代表する食材でもある 蟹・鮭・いくらをふんだんに使用したお食事など こだわり抜いたお料理の数々の中に蟹の新しい表情を発見いただけるはず。



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





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

師走味覚会席

2022年12月1日(木)～12月30日(金)

¥9,800

鰯やフグなど日本の冬を代表する食材を季節ならではの盛り付けで目からも愉しめるおもてなしの一品に。焼き物では、脂ののった鰯の照り焼きとさっぱりと召し上がる海老の塩焼きの二種類の盛り合わせが愉しめます。特有の食感と甘い旨味が魅了するフグ鍋を堪能したあとは、じっくり煮込まれた出汁で作る雑炊で余すことなくフグの旨味を味わい尽くして。

鮫鰯鍋

2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

除外日: 12月23日(金)～1月10日(火)

*3日前までのご予約制 単品[お一人様] ¥6,000

*2名様から承ります コース[お一人様] ¥9,500

鮫鰯の旨みとたっぷりの野菜を煮込み醤油ベースの出汁であっさりとしながら深みのある味に仕上げました。しめには雑炊もお召し上がりいただけます。鮫鰯の味わいを心ゆくまでお愉しみください。



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





Sweets Boutique
Palette

Christmas Cakes 2022

クリスマスケーキ 2022

受付期間：2022年12月15日（木）まで

お渡し日：2022年12月20日（火）～25日（日）

[C・D・Eのお渡し日は12月23日～25日のみ]

*販売数に限りがございます。

*パレット店頭でのお引き渡しとなります。

A. ガトーフレーズ 4号	¥4,000	D. ルエ [赤い果実のムース]	¥6,000
B. ガトーフレーズ 5号	¥5,500	E. フォレ [ショコラとビスタチオのダックワース]	¥7,500
C. ノエル モンプラン	¥5,500		

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



Chocolate Afternoontea Set

ショコラ アフタヌーンティーセット

2022年11月1日(火)～2023年1月15日(日)
[12:00-16:00]

除外日:12月20日(火)～12月25日(日) ￥3,100

ほろ苦いショコラショートケーキをはじめ、フルーティーな酸味が特徴のルビーチョコやピスタチオとホワイトチョコレートのムース、抹茶のガナッシュなどひとつ手に取れば幸せが広がるショコラの宝箱のよう。深い味わいのショコラスイーツで心とろけるティータイムを。

季節ごとにご用意するおすすめのケーキとコーヒーマロンネフェルトティーなど数種類から選べるお飲み物もお楽しみください。



Apple Caramel Tea

アップルキャラメルティー

【写真左上】

2022年11月1日(火)～ ￥1,000

まろやかなミルクの中にほんのり甘く香るりんごソースとキャラメルが絶妙にマッチ。寒い日に恋しくなるようなほっと安らぐドリンク。



Apple Parfait

奥久慈りんごのパフェ

【写真右上】

2022年11月1日(火)～ 単品 ￥1,700
ドリンクセット ￥2,000

トップをちょこんと飾るりんごに見立てたバニライスがキュートな期間限定パフェ。奥久慈りんごのフレッシュな甘さとともに、りんごを甘く煮詰めたコンポートやゼリー、パンナコッタなどそれぞれの風味や食感のハーモニーがお楽しみいただけます。



Apple Pain Perdu

奥久慈りんごのパンペルデュー

【写真下】

2022年11月1日(火)～ ￥1,200

奥久慈りんごのジューシーな味わいがアクセントとなるしっとりとしたフレンチトースト。りんごソースとバニライスクリームを贅沢に絡めて心まで満たされるデザートです。





Urban & Community

伊勢菴グループ

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/>

