

Times
in the Forest

2023 Vol.2

春色爛漫

シアワセを記憶する、ホテル。



MITO PLAZA HOTEL

¥12,000

春の訪れを祝う優しい陽射しのような彩りが美しい季節の会席。鯛やたらの芽など春の素材を活かして一品ずつ丁寧に仕上げた前菜からはじまり、春から脂がのるアイナメを使ったお吸い物や鱈の山椒焼きなど日本の春の魅力を散りばめました。お食事の後は鯛茶漬けでさっぱりとお召し上がりいただけます。



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





Rose
TERRACE RESTAURANT

Printemps プランタン

2023年3月15日(水)～4月30日(日)

Lunch ¥5,800

*ランチとディナーでメイン料理が異なります。 Dinner ¥7,500

春に魅力を増す県産食材にフォーカスをあてたお料理の数々に麗らかな“茨城の春”を味わいませんか。緑野菜をまとった針魚と長芋のテリーヌや春の芽吹きを感じる山菜と桜鯛のグリル、茨城県銘柄豚「常陸の輝き」フィレ肉のロティなど ローズならではのご馳走が勢ぞろい。桜色が目を引く最後の一品は、ふわりと桜香るクリームダンジュのくちどけで心まで満開に。

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



【10日間限定】
Afternoontea Set“桜×苺”

2023年3月24日（金）～4月2日（日）
[12:00-16:00]

ノンアルコールスパークリング付き ¥4,200

10日間限定の“桜”が主役となる和モダンなスイーツたちが揃いました。桜味の生クリームを使ったショートケーキや桜と小豆のムース、桜葉を練り込んだ風味豊かなスコーンなど、春の香りが上品に詰め込まれたこの季節ならではのラインナップです。

[3種の苺の食べ比べ]



Strawberry Specialites ストロベリースペシャルティ

2023年3月1日(水)～5月15日(月)



Strawberry Tiramisu Parfait
苺のティラミスパフェ

単品 ¥1,800
ドリンクセット ¥2,200



Strawberry Brulee Smoothie
苺のブリュレスムージー

¥1,000



Strawberry Coconut Milk
苺のココナッツミルク

¥1,000

コーヒーを染み込ませたほろ苦いスポンジに濃厚なマスカルポーネクリームと苺の酸味で最後まで飽きを感じさせません。

濃厚なカスタードと苺の酸味がバランス良く、表面のキャラメリゼが美味しさをより一層引き立てます。

苺の甘酸っぱさとココナッツミルクの後味がたまりません。タピオカと共にミルクゼリーを崩して楽しい食感に。

Strawberry & Pistachio Afternoontea Set

ストロベリー&ピスタチオ アフタヌーンティーセット

2023年4月3日（月）～5月15日（月） [12:00-16:00]

ノンアルコールスパークリング付き ¥4,200

甘酸っぱい春苺とまったりとコク深いピスタチオで、新緑らしいフレッシュな色合いのアフタヌーンティー。ピスタチオの香ばしい風味を閉じ込めた焼きチーズケーキや苺とピスタチオがなめらかに溶け合うムース、ヘーゼルナッツやピスタチオのアクセントが心地いムッリブレッドなど、互いの引き立つフルーツとナッツのコラボレーションに注目です。



TEL.050-3503-1022 カフェ&パー プラザ

表示価格は税・サービス料込みです



伊勢葛グループ



Urban & Community

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>

