



極上常陸牛をランチでいただける!

# 鉄板焼 美都伎

みずき

Japanese Style Room Mizuki

11:00~14:30(L.O.14:00)



## 常陸牛サーロインステーキセット ¥5,200

～旬の彩り盛り合せの品々～

- ・季節の炊き合わせ
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・有機野菜のサラダ

プラス  
¥2,300で  
W(ダブル)  
(80g×2=160g)  
に変更可

～常陸牛サーロインステーキ(80g)～

土鍋ごはん、きざみ山葵、赤だし  
～パティシエ特製スイーツ～

新登場

しょうかどう

## 松花堂ランチ(松)

国産牛&旬魚の鉄板焼きセット

¥6,200

前菜

- ・旬魚のカルパッチョ
- ・シーフードサラダ
- ・帆立貝ときの子ソテー
- ・豚肩ロースのロースト
- ・若鶏のコンフィ

～旬魚(60g)&国産牛(80g)鉄板焼き～  
土鍋ごはん、きざみ山葵、赤だし  
～パティシエ特製スイーツ～

## 国産牛サーロインステーキセット ¥3,900

## 牛サーロインステーキセット

本日の小鉢と有機野菜のサラダ  
～一口カルパッチョの箱詰め～  
～US産牛サーロイン(150g)～  
ライス、わさび漬、赤だし  
パティシエ特製スイーツ ¥2,800

## みらい豚ステーキセット

本日の小鉢と有機野菜のサラダ  
～一口カルパッチョの箱詰め～  
～みらい豚(150g)～  
ライス、わさび漬、赤だし ¥2,300  
パティシエ特製スイーツ

## 常陸牛ハンバーグセット ¥3,700

## つくば鶏ステーキセット

本日の小鉢と有機野菜のサラダ  
～一口カルパッチョの箱詰め～  
～つくば鶏(120g)～  
ライス、わさび漬、赤だし ¥1,800  
パティシエ特製スイーツ

## 旬魚の鉄板焼セット

本日の小鉢と有機野菜のサラダ  
～一口カルパッチョの箱詰め～  
～旬のお魚(120g)～  
ライス、わさび漬、赤だし ¥1,800  
パティシエ特製スイーツ

新登場

しょうかどう

## 松花堂ランチ(竹)

牛フィレ鉄板焼きセット

¥4,200

- 前菜
- ・旬魚のカルパッチョ
  - ・シーフードサラダ
  - ・帆立貝ときの子ソテー
  - ・海老チリソース
  - ・本日の一品(中華)

～牛フィレ肉鉄板焼き(60g)～  
土鍋ごはん、きざみ山葵、赤だし～パティシエ特製スイーツ～



本日の小鉢と有機野菜のサラダ～一口カルパッチョの箱詰め～  
～国産牛サーロイン(120g)～  
土鍋ごはん、わさび漬、赤だし  
パティシエ特製スイーツ



～旬の彩り盛り合せの品々～  
・季節の炊き合わせ

- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・有機野菜のサラダ

～常陸牛ハンバーグ(180g)～  
土鍋ごはん、きざみ山葵、赤だし  
パティシエ特製スイーツ

※完全予約制です。おひとり様でもお席の提供が可能です。3日前までにご予約ください。※写真はイメージです。  
※食物アレルギーをお持ちの方には事前の予約にてアレルギーの食材内容をお伺いいたしております。※当店のお肉は形を整える為1度整形させて頂いております。  
※ご予算に応じて特別メニューを承ります。¥6,600～※仕入れの都合により一部メニューが変更になる場合がございます。

HOTEL TERRACE  
the SQUARE HITACHI

【ご予約・お問合せ】 ホテルテラスザスクエア日立2F 美都伎(みずき)

TEL 0294-22-8831(宴会予約) / FAX 0294-22-5331



◆ソーシャルディスタンスを確保した、宴会場の対応をいたしております。詳細はホームページを確認ください。

