美都伎

みずき―





かいせきこーす

会常コース

¥8,800(税サ込)

- ~旬の彩り盛り合せの品々~
 - 前菜いろいろ
 - ・有機野菜のサラダ
 - 鮮魚のカルパッチョ
 - ・イベリコ豚ローストと季節野菜
 - ・マッシュルームのロワイヤル
- ~太刀魚の陶板焼き~
- 一 茨城県産黒毛和牛の鉄板焼きサーロイン(80g)またはフィレ(80g)
- ~お米マイスター厳選米の 土鍋ご飯と食事のお供~ (白米又はガーリックライス、 いくら、梅ちりめん、焼き鮭)
- ~汁椀、香の物~
- ~パテシエ特製スイーツ~

あわびこーす

勉コース

¥9,900 (税サ込)

- ~旬の彩り盛り合せの品々~
 - 前菜いろいろ
 - ・有機野菜のサラダ~いちじく飾り~
 - ・お告り
 - ・桜姫鶏と秋のきの子の煮浸し
 - ・秋松茸とずわい蟹のロワイヤル
- ~鮑の陶板焼き~
- 茨城県産黒毛和牛の鉄板焼きサーロイン(80g)またはフィレ(80g)
- ~お米マイスター厳選米の 土鍋ご飯と食事のお供~ (白米又はガーリックライス さんま一夜干し大洗産しらす、いくら)
- ~汁椀、香の物~
- ~パテシエ特製スイーツ~

とくせんわぎゅうこーす

特選和牛コース

¥ 12,000 (税サ込)

- ~旬の彩り盛り合せの品々~
 - ・彩り前菜の盛り合わせ
 - ・有機野菜と国産牛ロースト
 - ・鮮魚のお造り
 - ・銀鱈と季節野菜の炊きあわせ
 - ・旬の具材のロワイヤル
- ~鮑の陶板焼き ガーリック風味~
- ~茨城県産常陸牛サーロイン(40g)と 常陸牛フィレ(40g)盛り合わせ~
- ~お米マイスター厳選米の 土鍋ご飯の冷やし茶漬けスタイル (白米又はガーリックライス、 姫ホッケ、一夜干し、胡瓜、ミョウガ、大洗産シラス)
- ~冷やしだし、香の物~
- ~パテシエ特製スイーツ~

美味しい追加料理

(すべて税サ込)

- ■活蛤…¥1,400 ■フォアグラ…¥1,700
- ■活鮑…¥3,100 ■車海老(2尾)…¥3,300
- ■伊勢海老(1尾)···¥9,900
- ■お肉を常陸牛にグレードアップ…プラス¥1,700

本数限定ドン・パリニョン

3元

27,500

※コースは**完全予約制**です、2名様から御予約承ります。3日前までにご予約ください。※別途宴席料が発生致しますので予めご了承下さい。^{パレッ}と ※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ゲン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~(税サ込) ※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。

【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

〒317-0073 茨城県日立市幸町1-20-3

美都伎

みずき―





かいせきこーす

会常コース

¥8,800(税サ込)

- ~旬の彩り盛り合せの品々~
 - 前菜いろいろ
 - ・有機野菜のサラダ
 - 鮮魚のカルパッチョ
 - ・秋鮭西京焼きと季節野菜
 - ・栗と蒸し雲丹(うに)の茶碗蒸し
- ~秋鰆(さわら)の陶板焼き~
- 一 茨城県産黒毛和牛の鉄板焼きサーロイン(80g)またはフィレ(80g)
- ~お米マイスター厳選米の 土鍋ご飯と食事のお供~ (白米又はガーリックライス、 いくら、梅ちりめん、焼き鮭)
- ~汁椀、香の物~
- ~パテシエ特製スイーツ~

あわびこーす

独コース

¥9,900 (税サ込)

- ~旬の彩り盛り合せの品々~
 - 前菜いろいろ
 - ・有機野菜のサラダ〜生ハム飾り〜
 - ・お告!
 - ・県産ローズポークと地野菜の炊きあわせ
 - ・オマール海老の茶碗蒸し
- ~鮑の陶板焼き~
- 一 茨城県産黒毛和牛の鉄板焼きサーロイン(80g)またはフィレ(80g)
- ~お米マイスター厳選米の 土鍋ご飯と食事のお供~ (白米又はガーリックライス 姫ホッケー夜干し、大洗産しらす、いくら)
- ~汁椀、香の物~
- ~パテシエ特製スイーツ~

とくせんわぎゅうこーす

特選和牛コース

¥ 12,000 (税サ込)

- ~旬の彩り盛り合せの品々~
 - ・彩り前菜の盛り合わせ
 - ・有機野菜と国産牛ロースト
 - 鮮魚のお造り
 - ・銀鱈と季節野菜の炊きあわせ
 - ・旬の具材のロワイヤル
- ~鮑の陶板焼き ガーリック風味~
- ~茨城県産常陸牛サーロイン(40g)と 常陸牛フィレ(40g)盛り合わせ~
- ~お米マイスター厳選米の 土鍋ご飯の冷やし茶漬けスタイル (白米又はガーリックライス、 姫ホッケ、一夜干し、胡瓜、ミョウガ、大洗産シラス)
- ~冷やしだし、香の物~
- ~パテシエ特製スイーツ~

美味しい 追加料理

(すべて税サ込)

- ■活蛤…¥1,400 ■フォアグラ…¥1,700
- ■活鮑…¥3,100 ■車海老(2尾)…¥3,300
- ■伊勢海老(1尾)···¥9.900
- ■お肉を常陸牛にグレードアップ…プラス¥1,700

本数限定ドンプリニョン 27,500円

※コースは**完全予約制**です、2名様から御予約承ります。3日前までにご予約ください。※別途宴席料が発生致しますので予めご了承下さい。 ※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ゲン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~(税サ込) ※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。

> 【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** 〒317-0073 茨城県日立市幸町1-20-3



会常コース

¥8,800(税サ込)

- ~旬の彩り盛り合せの品々~
 - 前菜いろいろ
 - ・有機野菜のサラダ
 - ・鮮魚のカルパッチョ
 - ・鰤(ぶり)の味噌漬けと冬野菜
 - ホタテ貝のロワイヤル
- ~寒平目の陶板焼き~
- 茨城県産黒毛和牛の鉄板焼きサーロイン(80g)またはフィレ(80g)
- ~お米マイスター厳選米の 土鍋ご飯と食事のお供~ (白米又はガーリックライス、 いくら、梅ちりめん、焼き鮭)
- ~汁椀、香の物~
- ~パテシエ特製スイーツ~

あわびこーす

独コース

¥9,900 (税サ込)

- ~旬の彩り盛り合せの品々~
 - 前菜いろいろ
 - ・有機野菜のサラダ〜生ハム飾り〜
 - ・お造り
 - ・県産つくば鶏のローストと冬野菜
 - フォアグラ風味のロワイヤル
- ~鮑の陶板焼き~
- ~茨城県産黒毛和牛の鉄板焼き~ サーロイン(80g)またはフィレ(80g)
- ~お米マイスター厳選米の 土鍋ご飯と食事のお供~ (白米又はガーリックライス 姫ホッケー夜干し大洗産しらす、いくら)
- ~汁椀、香の物~
- ~パテシエ特製スイーツ~

とくせんわぎゅうこー

特選和牛コース

¥ 12,000 (税サ込)

- ~旬の彩り盛り合せの品々~
 - ・彩り前菜の盛り合わせ
 - ・有機野菜と国産牛ロースト
 - ・鮮魚のお造り
 - ・銀鱈と季節野菜の炊きあわせ
 - ・旬の具材のロワイヤル
- ~鮑の陶板焼き ガーリック風味~
- ~ 茨城県産常陸牛サーロイン(40g)と 常陸牛フィレ(40g)盛り合わせ~
- ~お米マイスター厳選米の 土鍋ご飯の冷やし茶漬けスタイル (白米又はガーリックライス、 姫ホッケ、一夜干し、胡瓜、ミョウガ、大洗産ンラス)
- ~冷やしだし、香の物~
- ~パテシエ特製スイーツ~

美味しい追加料理

(すべて税サ込)

■活蛤…¥1,400 ■フォアグラ…¥1,700

■活鮑…¥3,100 ■車海老(2尾)…¥3,300

■伊勢海老(1尾)…¥9,900

■お肉を常陸牛にグレードアップ…プラス¥1,700

本数限定ドンプペリニョン

3元

27,500_E

※コースは**完全予約制**です、2名様から御予約承ります。3日前までにご予約ください。※別途宴席料が発生致しますので予めご了承下さい。***
※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ゲン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~(税サ込) ※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。



【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** 〒317-0073 茨城県日立市幸町1-20-3

