

※完全予約制

1名様から御予約可能

美都伎

みずき

ホテル内にある
大人の隠れ家
鉄板焼き
「美都伎」
みずき

【ご利用期間】2022.7/1~7/31

てっばんかいせきコース

鉄板会席コース

¥8,800(税込)

～前菜盛り合わせの品々～

本日の前菜
有機野菜のサラダ
旬魚のカルパッチョ
炊き合わせ
冷製茶碗蒸し

～旬魚の鉄板焼き～

～茨城県産黒毛和牛の鉄板焼き～
サーロイン80g 又は ファイル80g

～お米マイスター厳選米の土鍋ご飯～
土鍋ごはん または ガーリックごはん

～副菜、汁椀、香の物～

～デザート盛り合わせ～

てっばんあわびコース

鉄板鮑コース

¥9,900(税込)

～旬の彩り盛り合わせの品々～

本日の前菜
有機野菜のサラダ
旬魚のカルパッチョ
炊き合わせ
冷製茶碗蒸し

～鮑 鉄板焼き ガーリック風味～

～茨城県産黒毛和牛の鉄板焼き～
サーロイン80g 又は ファイル80g

～お米マイスター厳選米の土鍋ご飯～
土鍋ごはん または ガーリックごはん

～副菜、汁椀、香の物～

～デザート盛り合わせ～

とくせんわぎゅうコース

特選和牛コース

¥12,000(税込)

～旬の彩り盛り合わせの品々～

本日の前菜
有機野菜のサラダ
旬魚のカルパッチョ
本日の一品
冷製茶碗蒸し

～鮑の鉄板焼き 和風ソース～

～旬魚の鉄板焼き～

～茨城県産常陸牛の鉄板焼き～
サーロイン40gとファイル40gの盛り合わせ

～お米マイスター厳選米の土鍋ご飯～
土鍋ごはん または ガーリックごはん

～副菜、汁椀、香の物～

～デザート盛り合わせ～

美味しい
追加料理

(すべて税サ込)

- 活蛤… ¥1,400
- 活鮑… ¥3,500
- 車海老(2尾)… ¥4,600
- オマール海老(1尾)… ¥8,800
- 伊勢海老(1尾)… ¥14,800
- コースのお肉を常陸牛にグレードアップ… プラス ¥1,700
- 常陸牛ファイル・サーロイン 40g 各2,700円
- 国産牛ファイル・サーロイン 40g 各2,200円



※コースは**完全予約制**です、1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。

※**1グループ1コース**にてご注文をお願いいたします。※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。

※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。

【ご予約・お問合せ】

ホテルテラスザスクエア日立 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

◆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。

