

会常コース

¥9,000(税サ込)

~本日の前菜盛り合わせ~ 本日のお造り

新鮮野菜のサラダ・すりおろしドレッシング

本日の茶碗蒸し

サーモンの鉄板焼き ケッパーソース

~茨城県産常陸牛の鉄板焼き~ サーロイン80g

~お米マイスター厳選米の土鍋ご飯~ 土鍋ごはん または ガーリックライス

> 副菜 香の物 汁椀 ~パティシェ特製デザート~

絶コース

¥ 10,500(税サ込)

~本日の前菜盛り合わせ~

本日のお造り

新鮮野菜のサラダ・すりおろしドレッシング

本日の茶碗蒸し

活鮑の鉄板焼き ケッパーソース

~茨城県産常陸牛の鉄板焼き~ サーロイン80g

~お米マイスター厳選米の土鍋ご飯~

土鍋ごはん または ガーリックライス

副菜 香の物 汁椀

~パティシェ特製デザート~

特選和牛コース

¥ 13,000(税サ込)

~本日の前菜盛り合わせ~

本日のお造り

新鮮野菜のサラダ・すりおろしドレッシング

本日の茶碗蒸し

活鮑の鉄板焼き ケッパーソース

鯛の鉄板焼き バジルソースとバルサミコクリーム

~茨城県産常陸牛の鉄板焼き~ サーロイン40gとテンダーローイン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 ガーリックライス

副菜 香の物 汁椀

~パティシェ特製デザート~

美味しい 追加料理 要予約

■車海老(2尾)……時価

■伊勢海老(1尾)…時価

フォアグラ ……・・時価

■活鮑·······¥3.500

■オマールテール ……時価

(すべて税サ込)



スにてご注文をお願いいたします。※別途宴席料が発生致しますので予めご了承下さい。

※当ホテルのお米は全て国産米を使用しております。 ※仕入れの都合により一部メニューが変更になる場合がで

※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。 ※3ヶ月以上先の御予約は日にちによって食材などの価格高騰により金額が変更になる場合がございます。お問い合わせ、確認ください。

【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) ※月曜定休日 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