



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) 月曜定休日



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

- ・前菜いろいろ
- ・旬魚のカルパッチョ
- ・若鶏のコンフィ
- ・帆立貝ときの子ソテー
- ・豚肩ロースのロースト
- ・蛸、海藻とアボカドのサラダ
- ～旬魚(60g)&国産牛(80g)鉄板焼き～
- 茨城県産こしひかり、刻み山葵、汁椀
- パティシエ特製スイーツ

¥6,900(税込)



しょうかどう 松花堂ランチ(竹)

牛フィレ鉄板焼きセット

- ・イカ墨台とイカソーメンのカルパッチョ生姜風味
- ・蛸と海藻ミニトマトのサラダ
- ・海老ときの子ソテー バジルソース
- ・サーモン&合鴨スモーク オニオン添え
- ・若鶏のスパイシーロースト カポナータ添え
- ～テンダーロインステーキ(80g)～
- 茨城県産こしひかり、刻み山葵、汁椀
- パティシエ特製スイーツ

¥5,000(税込)

常陸牛サーロインステーキセット

¥6,500(税込)

- ・本日の小鉢と有機野菜のサラダ
- ・一口カルパッチョ
- ・常陸牛サーロインステーキ(80g) 鉄板焼き
- ・土鍋ごはん
- ・わさび漬
- ・汁椀
- ・おまかせデザート



国産牛サーロインステーキセット

¥5,000(税込)

- ・本日の小鉢と有機野菜のサラダ
- ・一口カルパッチョ
- ～国産牛サーロイン(80g)～
- ・土鍋ごはん ・わさび漬 ・汁椀
- ・おまかせデザート



※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。※1グループ1コースにてご注文をお願いいたします。
 ※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。
 ※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。※写真はイメージです。※当ホテルのお米は全て国産米を使用しております。
 ※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。



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