

※完全予約制

1名様から御予約可能

ホテルテラスザスクエア日立

美都伎

み

ず

き

大人の隠れ家
ホテル内にある

9月～11月秋の鉄板焼きコース

会席コース

¥ 9,000 (税サ込)

常陸牛ローストビーフサラダ
秋の炒め野菜・お刺身用つぶ貝の鉄板焼き
メカジキの鉄板焼き・フレッシュハーブ添えオリーブソース
茨城県産常陸牛サーロイン 鉄板焼き
お米マイスター厳選米 (土鍋ご飯又はガーリックライス)
土鍋ご飯又はガーリックライス
副菜 香の物 汁椀
デザート

あんこう鍋

あんこう鍋プラン

11月以降
販売開始

常陸牛ローストビーフサラダ
秋の炒め野菜と天使の海老の鉄板焼き (海老頭せんべい添え)
アワビの鉄板焼き・ジェノベーゼとトマトフォンデュ
茨城県産常陸牛サーロイン 鉄板焼き
お米マイスター厳選米 (土鍋ご飯又はガーリックライス)
土鍋ご飯又はガーリックライス
副菜 香の物 汁椀
パティシエ特製デザート

鮑コース

¥ 12,000 (税サ込)

彩馳 (さち)

加波良・阿布世
(かわらぎ・おうせ)

哀藝津 (おぎつ)

特選和牛コース

¥ 15,000 (税サ込)

常陸牛ローストビーフサラダ
秋の炒め野菜と常陸の輝き豚ロースの鉄板焼き
松茸と秋の味覚の土瓶蒸し
アワビの鉄板焼き・ジェノベーゼとトマトフォンデュ
真鯛と小海老の鉄板焼き・海老トマトクリームソース
茨城県産常陸牛 サーロインとテンダーロイン盛り合わせ
お米マイスター厳選米 (土鍋ご飯又はガーリックライス)
副菜 香の物 汁椀
パティシエ特製デザート

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
■オマールテール……時価

■活鮑……………¥ 3,500
(すべて税サ込)

※コース、追加料理につきましては**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。**

※**1グループ1コース**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。※写真はイメージです。

【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