※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】2026.12.1～2027.2.28
※12/23～25ディナーはクリスマス鉄板コースのみ提供致します。
※1/1～3はランチ・ディナーともお正月特別鉄板コースのみ提供致します。

写真はイメージです

会席コース（かいせきこーす）

¥9,000（税サ込）

前菜盛り合わせ
きの子デュクセルのフラン・帆立餡かけ
常陸牛ローストのサラダ
メカジキの鉄板焼き
チーズとバジルの炙り仕立て
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
副菜　香の物
汁椀
水菓子とシャーベット

鮑コース（あわびこーす）

¥12,000（税サ込）

前菜盛り合わせ
旬魚のお造り盛り合わせ
常陸牛ローストのサラダ
アワビの鉄板焼き・醤油レモンバター
茨城県産常陸牛サーロインの
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
副菜　香の物
汁椀
パティシエ特製デザート

特選和牛コース（とくせんわぎゅうこーす）

¥15,000（税サ込）

前菜盛り合わせ
（ウズラ卵赤ワイン漬け
柿カプレーゼ
さつまいもと栗の炙り焼き）
旬魚のお造り盛り合わせ
常陸牛ローストのサラダ
鮑の鉄板焼き・醤油レモンバター
寒ブリの鉄板焼き・ケッカソース
茨城県産常陸牛
サーロイン･テンダーロインの食べくらべ
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
■活鮑……￥3,500
■オマールテール　……時価

（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ゲンの食材内容をお伺いいたしております。※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。

【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