美都伎
みずき



茨城の冬を味わい尽くす、至福の温もり

濃厚なあん肝が溶け込む特製の出汁で味わう鮟鱇鍋を
はじめ、旬のお造りや唐揚げまで贅沢に仕立てました。
〆の雑炊まで冬の美味を心ゆくまでお楽しみください

あんこうなべ
鮟鱇鍋コース

お一人様 ¥10,000（税サ込）

COURSE MENU

旬のお造り盛り合わせ
松茸入り茶碗蒸し
鮟鱇唐揚げ・青海苔塩とレモン添え
あんこう鍋
あんこう切り身・白菜・キノコ・葱・春菊・あん肝
万能ねぎ・もみじおろし・ポン酢
雑炊（出汁・玉子）
フルーツ・シャーベット

※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

75th CHOJUSO GROUP REBRANDING
長寿荘グループはおかげさまで
本年で 75 周年を迎えます
CHOJUSO GROUP
SMILE EXPERIENCE