

美都伎

みずき



「美都伎」

みずき

鉄板焼き

大人の隠れ家

ホテル内にある

【ご利用期間】2024.10/15～

※月曜定休日

写真はイメージです

かいせきこーす

会席コース

¥9,000 (税サ込)

～前菜盛り合わせの品々～

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

いも餅入り茶碗蒸し

殻付き帆立貝 & 天使の海老鉄板焼き

レモンバター仕立て

～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

～パティシエ特製デザート～

あわびこーす

鮑コース

¥10,500 (税サ込)

～前菜盛り合わせの品々～

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

いも餅入り茶碗蒸し

活鮑の鉄板焼き レモンバター仕立て

～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

～パティシエ特製デザート～

とくせんわぎゅうこーす

特選和牛コース

¥13,000 (税サ込)

～前菜盛り合わせの品々～

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

いも餅入り茶碗蒸し

活鮑の鉄板焼き レモンバター仕立て

真鯛のポワレ バジルソース&バルサミコ

～茨城県産常陸牛の鉄板焼き～

サーロイン40gとフィレ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。 ※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。 ※当店のお肉は形を整える為1度整形させて頂いております。

【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