

Autumn Party Plan

期間：2024年9月16日～2024年11月15日

お一人様 6,000円（税サ込）

- ・手作りくるみ豆腐
- ・秋のきのこ含煮と常陸牛の塩叩きしゃぶ
- ・有頭海老と海老芋入りピシソワーズ

【選べるメイン料理】

- A、近海ハタと殻付きあさり、
海老のアクアパッツア
- B、チキンのトマトチーズ焼き

【選べるお食事】

- A、栗おこわ 松茸と蟹しん丈のお吸い物
- B、秋刀魚の竜田揚げ丼 鶏白湯スープ
- ・マロンプリン 笠間産栗のペースト添え
 - ・食後のコーヒー

お一人様 7,000円（税サ込）

- ・自家製鱈のマリネ エリンギの青唐漬け添え
- ・きのこ栗入り鰻のざく
- ・スズキと海老の香草焼き ラタトゥイユ添え

【選べるメイン料理】

- A、ロブスターとイタヤ貝のクリームパイ焼き
- B、牛ホホ肉の赤ワイン煮
ポルチーニの香り

【選べるお食事】

- A、鴨つけ蕎麦（常陸秋そば）
- B、秋刀魚の竜田揚げ丼 鶏白湯スープ
- ・紅はるかといもジェンヌの芋羊羹とフルーツ
 - ・食後のコーヒー

お一人様 8,500円（税サ込）

- ・帆立貝柱のグリルと生帆立貝のオニオン柚子風味
- ・お造り4点盛り（平目・ウニ・サーモン・イクラ）
- ・ズワイ蟹入りふかひれスープ
- ・賀茂茄子のしぎ焼き 鮑あんかけ
- ・常陸牛サーロイングリルステーキ
フレッシュきのこ三種のクリーム煮添え
- ・大海老天ざるそば（常陸秋そば）
- ・季節のデザート盛合せ
- ・食後のコーヒー

フリードリンクプラン（2時間）

【Aコース】 お一人様 1,000円（税サ込）

ノンアルコールビール ノンアルコールカクテル2種（ファジーネーブル・パインソーダ）
ウーロン茶 コーラ オレンジジュース アップルジュース ジンジャーエール

【Bコース】 お一人様 2,000円（税サ込）

ビール 日本酒 ワイン（赤・白） 焼酎（芋・麦） ウイスキー（ハイボール含む）
プラス Aコースの全てのドリンク

【Cコース】 お一人様 2,500円（税サ込）

レモンサワー3種（フローズンレモンサワー・赤いレモンサワー・エモイレモンサワー）
美酢パインハイボール・美酢カラマンシーハイボール
美酢（パイナップル・マスカット・ザクロ・カラマンシー）各、炭酸・野菜ジュース割り
プラス A・Bコースの全てのドリンク

お問合せ・お問合せ

029-221-3011

茨城県水戸市三の丸2-1-1

<http://www.rio-hotels.co.jp/mito/>