

R^{estaurant} W^{edding}

レストランなのにチャペル・宿泊・衣裳・美容等
お二人の希望がすべて叶う
ホテルならではのレストランウェディング



お二人の想いやゲストの皆様に喜んでいただける
茨城県産食材を使ったウェディングメニュー

“うまいもんどころ” いばらきの味季行メニュー例

- 水戸のパプリカのムース
- 土浦蓮根と鮭のカルパッチョ仕立て ほうれん草のビュレ入りソースで
- 美浦のマッシュルームのクリームスープ
- 里美のロイヤルフィッシュ(チョウザメ)のポアレ トマト入りブルブランソース
- 常陸牛フィレ肉ステーキ エシャロット風味ソース
- 巨峰のテリーヌ仕立て 蓮根のアイスクリーム添え

ブライダル試食会&会場コーディネートフェア

水戸駅北口徒歩3分。ホテル11階にあるレストラン『オーキッド』のお勤めは南東の窓から広がる見事なパノラマビュー。大洗の海から筑波山まで見渡せ、夜なら水戸市街のイルミネーションがパーティーに彩りをプラスしてくれるはず。又、シェフが腕によりをかけて作る料理は絶品。15年前より全農いばらきとのタイアップで旬の県産食材を使用した地産地消「うまいもんどころ いばらきの味季行メニュー」を提供。しかも、ご両人との相談の上でのオーダーメイドコース。



【9・10・11月 ブライダルフェア日程】

■「フランスコースメニュー」試食会

11階レストラン「オーキッド」
9/24・10/9・11/19
11:30/17:30～ 各回10組限定(完全予約制)
※2名 5,000円(通常1名13,000円のコース)

■ブライダル相談会

10/1・7・14・15・11/4・5・11・18(予約優先)

■コーディネートフェア

10/8(予約優先)

■会場コーディネート&相談会

11/12・25・26(予約優先)

いばらき IBARAKI FAIR フェア 2006

茨城県産の **惚れ** 食材を使った
スペシャルメニューでいばらきの味を
お楽しみください!!



前売りチケット
販売中!
1枚 2,500円

開催期間 **10/1日** ▶ **11/15水**

ミラマーレ水戸
京成ホテル

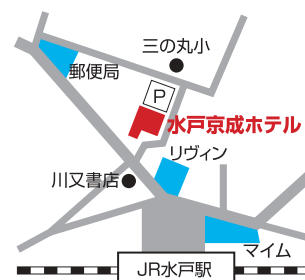
お問い合わせ・ご予約

TEL.029-231-0245 (直通)

〒310-0011 水戸市三の丸1-4-73[水戸駅前]

TEL.029-226-3111(代表)

[URL] <http://www.keiseihotel.co.jp/mito/>



**いばらき
IBARAKI FAIR
フェア
2006**

茨城の農畜産物に関するお問い合わせ

JA全農いばらき

[販売部] 〒311-3155 東茨城郡茨城町下土師字高山1950-1

TEL.029-219-2220 (販売部直通)

[URL] <http://www.ib.zennoh.or.jp>

ミラマーレ水戸
京成ホテル

IBARAKI FAIR **2006**

豊穡ないばらきの大地。
 そこで育まれた旬の食材を
 ふんだんに使った
 悠れ²メニューを揃えました。

※産地及びメニュー内容は変更になる場合もございます。

Sky Restaurant Orchid
 [スカイレストラン オーキッド]

 11:30～21:00
 <予約制>

個室
 あります

ランチ **¥2,625** コース (税込・サ別)
 水戸のベビーリーフとトマトのサラダ サーモン添え
 茨城野菜のミネストローネスープ
 ほうれん草入りキッシュ 帆立貝添え
 地鶏肉のソテー クレソンソース
 マロンのミルフィユ 梨のコンポート添え
 コーヒー パン

デイナー **¥5,250** コース (税込・サ別)
 水戸のベビーリーフとトマトのサラダ 海の幸添え
 美浦のマッシュルームのクリームスープ
 地鶏肉添えいばらきコシヒカリのサフラン風味リゾット
 里美ロイヤルフィッシュと車海老のボアレ
 プールブランソース
 ローズボークのロールシチュー
 マロンのミルフィユ
 梨のコンポートとアイスクリーム添え
 コーヒー パン

中国料理
景山
 ごほう
景山 御房

 11:30～21:00

個室
 あります

デイナー **¥5,250** コース (税込・サ別)
 四種類前菜盛り合わせ (クラゲ、醬鶏、茄子、辣黄瓜)
 二種類の揚げ物 (吐司・レンコン揚げ)
 地鶏肉と季節野菜の炒め
 小海老のチリソース煮
 角切り豚肉の醤油煮込み
 イカと青梗菜の塩炒め
 シャケチャーハン
 シラス入り海老団子スープ
 栗入り団子

ランチ **¥2,625** (税込・サ別)
 地鶏の醤油煮込み
 牛肉と細切りピーマンの炒め
 小海老と銀杏の辛子炒め
 シャケチャーハン
 豆腐と白菜のスープ
 本日のデザート

Di Scalo ALTRI
 Ristorante Di Scalo Altri
 [リストランテ ディスカロー アルトリ]

 11:30～22:00

個室
 あります

¥2,625 コース
 美浦のマッシュルーム・水戸のベビーリーフ
 生ハムのサラダ仕立て
 県産イタリアントマトとバジルのスパゲッティ
 県産ボークロス肉のソテー ナスとトマトのピッツァ風
 銚田産ブルーベリーの特選デザート
 コーヒーまたは紅茶とパン

¥5,250 コース
 県産パプリカ入り シーフードマリネとタコのスモーク 水戸のベビーリーフ添え
 県産イタリアントマトとバジルのスパゲッティ
 サツマイモ、レンコン添え サーモン、ホタテ貝のムース仕立て ほうれん草のクリームソース
 仔牛肉のサルティンボッカ 県産茸グリル添え
 銚田産ブルーベリーの特選デザート
 コーヒーまたは紅茶とパン

※前売りチケット1枚で2,625円コース・2枚で5,250円コースにご利用いただけます。

ご宴会料理

お一人様 **¥5,250** コース (税込・サ別)



- 1.三種冷菜盛り合わせ (地鶏の醤油煮、胡瓜の甘酢漬、クラゲ)
- 2.土浦蓮根と鮎のカルパッチョ
- 3.小海老と葱の辛子炒め
- 4.茸と山あわびのオイスターソース煮
- 5.サーモンのヴァプール 彩り野菜添え
- 6.県産ボークフィレ肉ソテー クレソン風味ソース
- 7.シラス入りチャーハン
- 8.団子と野菜入りスープ
- 9.干しいものタルト
- 10.コーヒー

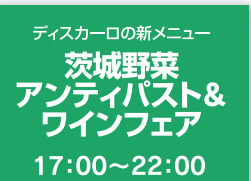
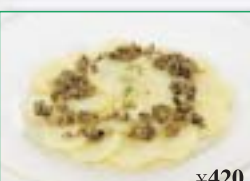
[期間限定]
干しいものタルト
 4号 (12cm) **¥1,260**


INFORMATION

10/13 (金)
 第9回
 茨城の味とワインパーティー
 17:30～ セミナー **¥3,000**
 19:00～ パーティー **¥5,000**

11/16 (木)
 第26回
 ボジョレーヌーボーを楽しむ会
 19:00～ **¥6,000**

ディスカローの新メニュー
茨城野菜 アンティパスト & ワインフェア
 17:00～22:00

 ¥460	 ¥390	 ¥520
 ¥520	 ¥480	
 ¥420	 ¥460	 ¥480