

Summer Dinner Buffet

京成グルメ バイキング

美食の晩餐



ライブキッチン ✦ 魚介のポワレ
ガーリックとサフランのスープ仕立て

6/26 Fri 18:00~

会場 ✦ 宴会場 受付17:30~

形式 ✦ 着席ビュッフェ / フリードリンク

FOOD MENU

海老と彩り野菜のマリネ ライム風味/炙り鯉のたたき/鯛の南蛮漬け/パプールチキンと人参のラベ/バジルとチーズの香るポテトサラダ 生ハム添え/冷製海鮮茶碗蒸し/魚介とパスタのグラタン/牛肉の赤ワイン煮込み/ローストチキンとグリル野菜/海鮮のチリソース/海老と季節野菜の炒め/イカの柚子胡椒炒め/油淋鶏/シーフードピザ/ポテトフライ/蟹とあさりのピラフ/五目焼きそば/サーモンとクリームチーズのバケットサンド/デザート各種/魚介のポワレ ガーリックとサフランのスープ仕立て

DRINK MENU 生ビール(アサヒ・キリン)/焼酎(麦/芋)/ワイン(赤/白)/ソフトドリンク

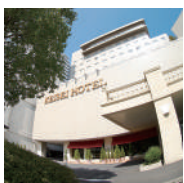
※当日、受付にてお会計となります。 ※ご予約は、電話・ホテルホームページより承ります。
※会場内は全席禁煙とさせていただきます。 ※お席は相席となる場合がございます。 ※写真はイメージです。

要予約

大人 (中学生以上) 6,000円(税サ込)

小人 (小学生) 3,000円(税サ込)

未就学児 無料



Mito KEISEI HOTEL

〒310-0011 茨城県水戸市三の丸1-4-73
<https://www.mito-keiseihotel.com/>

ご予約お問い合わせ

TEL 029-226-3111

