

Mito KEISEI HOTEL



デコレーションケーキ

4号 **4,860**円(税込)

5号 **5,380**円(税込)

しっとりとしたコクのあるスポンジを焼き上げ、その中にいちごをサンドしました。
自家製いちごジャムの美味しさがいちごの風味を引き立たせる仕上がります。



モンブランクリスマス

5号 **5,620**円(税込)

柔らかいスポンジに2種のお味のクリームをサンド。
底のタルトのサクサク感がインパクトとなって食べ応え満点です。モンブランクリームをたっぷりと絞り出した贅沢な仕上がります。



シフォン クリスマスケーキ

14cm **3,240**円(税込)

ふわふわのシフォンケーキにたっぷりの生クリームをサンド、中心部には生クリームとイチゴを詰めました。
飾りには茨城県産イチゴをのせてご家族の楽しいクリスマスをリーズナブルに彩ります。



- ・イチゴショートケーキ
- ・モンブランクリスマス
- ・ニューヨークチーズケーキ
- ・抹茶マロン
- ・チョコレートケーキ

クリスマス
セレクト5種
4,320円(税込)

小さなケーキをご家族の皆様で楽しむクリスマスはいかがでしょう。バラエティに富んだ5種のケーキをご用意しています。いろいろなお味が楽しめるおすすめの一箱です。



ホテル特製ローストチキン
4,000円(税込) 限定個数 30個

洋中特選おせち二段重『福』

(4～5人前 洋風・中華風) (25.0×25.0×13.0)

37,000円(税込)

限定個数
35食

洋風一段

1. リンゴとレーズンのポークパテ
2. パテドカンパーニュ
3. 栗とお多福豆の甘煮
4. スモークサーモン
5. チーズ伊達巻
6. ボイルロブスター
7. 帆立貝のスモーク
8. パーナ貝のスモーク
9. 海老と野菜のテリーヌ
10. 蟹入りテリーヌ
11. つくば鶏のエスカベッシュ
12. ローストビーフ
13. 柔らかくポークのマスタード和え

中華風一段

1. 大海老のチリソース
2. クラゲの冷菜
3. 数の子紹興酒漬け
4. ズワイ蟹爪揚げ
5. 伊達新丈
6. 林檎と豆腐のパイ包み
7. 鰯鳴門巻き
8. 鮑のオイスターソース煮
9. 烏賊松笠 XO 醬和え
10. 湯葉三色巻き
11. 蛸蒸し焼き
12. 赤味噌の叉焼
13. 鶏肉の中華風テリーヌ
14. 月餅
15. 花餅
16. さつま芋スティック飴炊き
17. 抹茶味の胡麻団子



洋中スペシャルおせち二段重『寿』

(2～3人前 洋風・中華風) (19.2×19.2×13.0)

19,000円(税込)

限定個数
90食

<洋風メニュー>

1. つくば鶏のエスカベッシュ
2. スモークサーモン
3. 蛸・ドライトマト・オリーブのマリネ
4. 海老と野菜のテリーヌ
5. 帆立貝のスモーク
6. パーナ貝のスモーク
7. チーズ伊達巻
8. 柔らかくポークのハニーマスタード和え
9. リンゴとレーズンのポークパテ
10. ローストビーフ
11. 栗とお多福豆の甘煮
12. 茸マリネ

<中華風メニュー>

1. 大海老のチリソース
2. クラゲの冷菜
3. 数の子松前漬け
4. ズワイ蟹爪揚げ
5. 豚ロースの唐揚げ
6. 伊達新丈
7. 鰯鳴門巻き
8. 鮑のオイスターソース煮
9. 烏賊松笠 XO 醬和え
10. 牛肉のパイ包み
11. 豚タンのスモーク塩レモン風味
12. 月餅
13. 花餅
14. さつま芋スティック飴炊き
15. 抹茶味の胡麻団子



クリスマス商品
ご予約締切

12/14(月)

お渡し日

12/24(木)・25(金)

お申込み先
お渡し場所

1F レストラン&me
TEL029-226-3111(代表)

おせち ご予約締切

12/14(月)

お渡し日

12/31(木)

お申込み先
お渡し場所

1F レストラン&me
TEL029-226-3111(代表)