

2022
Autumn-Winter

90分
食べ放題

AUTUMN HOLIDAYS

ファミリーバイキング

2022 9月-12月

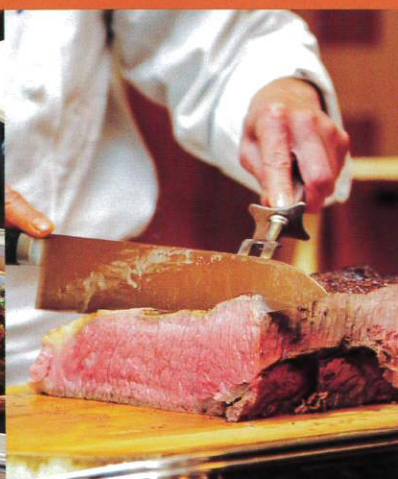
土・日・祝日限定 [ランチ限定]

1Fレストラン「アルエット」 11:00~15:00 (LO/14:30)

予約優先

南欧風創作料理食べ放題

ローストビーフ食べ放題



食べ放題

有機無農薬野菜のサラダバー
スーパードリンクバー付

デザートバイキング

大人 お一人様
※中学生以上

2,180円 (税込)

小学生 お一人様

1,320円 (税込)

未就学児 無料

タイムサービス

ナポリ風ピザ

カッティングサービス

●ローストビーフ
(和風ソース、レフォールソース)

Cold dish 冷製

- 合鴨と茸のマリネ ギリシャ風
- コールドミートバリエ
- パニーニ(お好みの具材をサンド)
- 二種オリーブのマリネ
- チョリソーと三種豆のマリネ ケイジャン風
- 紅はるかのハニーマスタードソース
- 鰯のグリエサラダ フェネル風味

画像はイメージです。
詳細はお問い合わせください。

Hot dish 温製

- 秋茄子とベーコンのオープン焼き
- ブティサレ(豆と豚の煮込み)
- シェパーズパイ(ミートパイ)
- 秋刀魚の香草パン粉焼きマリナソース
- 茸と栗の炊込みピラフ
- カボチャとソーセージのクリーム煮
- ホテルメイド「欧風カレー」
- 白飯 ●パン各種 ●日替わりスープ

Original ローストビーフ丼

お好みの具材をトッピングして楽しめる
オリジナルローストビーフ丼!

●お好み「ロービーDON」

トッピング: フライドオニオン、
フライドガーリック、青ネギ、オクラ、
山芋、キムチ、レタス、チーズ
ソース: サルサソース、和風ワサビ、
マヨネーズ、ポン酢

Dessert デザート

- カボチャプリン
- コーヒーゼリー
- ショコラケーキ
- 杏仁豆腐
- フレンチトースト
- パンケーキ(トッピングあり)

日替り
4品提供!

日替り Menu

(メニューは一例です)

ホテルレイクビュー水戸

 HOTEL LAKE VIEW MITO

〒310-0015 茨城県水戸市宮町1-6-1 ●JR水戸駅(南口)下車徒歩3分 ●駐車場240台
URL <https://www.hotellakeviewmito.com> e-mail info@hotellakeviewmito.com

※新型コロナウイルス感染症の影響により、内容および日程が変更となる場合がございます。

お問い合わせ・ご予約は

[アルエット直通]

029-224-2794

レイクビュー
公式



YouTube
YouTube



Facebook
Facebook



Twitter
Twitter



Instagram
Instagram



和美人

2022年 10月
7日(金) 8日(土)
14日(金) 15日(土)

時間：18:00～
場所：日本料理「花結び」
要予約：各日20名様限定
価格：7,800円(税込)



いばらきの地酒を
和会席とともに楽しむ
～ 紬美人飲み比べ ～ 野村醸造(株)

連携高校
特別支援学校
の野菜使用

高校生コラボ リーフレットデザイン 茨城県立笠間高等学校 美術部デザイン専攻 柴田莉奈さん



ホテルレイクビュー水戸

HOTEL LAKE VIEW MITO

〒310-0015 茨城県水戸市宮町1-6-1 ●JR水戸駅(南口)下車徒歩3分 ●駐車場240台

お問い合わせ・ご予約 029-224-2796

URL <http://www.hotellakeviewmito.com> e-mail lv-mito@galaxy.ocn.ne.jp

野村醸造

紬美人

野村醸造は、明治三〇年創業。酒蔵は関東の名峰筑波山を背に

東に小貝川、西に鬼怒川とふたつの川に挟まれた常総市本石下にあります。

紡ぎ継がれて千年の結城紬のように丹精込めて醸されるその酒は

絹のようにソフトな口当たりの、飲み飽きしないおいしいお酒です。



御献立

先付

造り

煮物

焼物

食事

香の物

デザート

山芋酒盗かけ

芋がら胡麻風味

ぼうれん草 辛子和え

おすすめ彩々 野菜一式

豚角煮

秋鮭けんちん焼

栗おこわ俵押し

赤出し

季節の彩々



特別純米酒〈珠滴〉

日本酒本来の

旨味とのおど越しの良いキレ。

純米酒にこだわる方にお薦めです。



山麴 特別純米

自然界の乳酸菌を取り込む
山麴仕込みという古風な手法で
通常の五倍の時間をかけ
じっくりと醸しました。

山麴としては、すっきりとなめらかな
味わいですが、
腰が強く、酒質に厚みと奥行きがあり、
現代風な山麴純米酒です。



純米吟醸

茨城県産山田錦を
筑波山系の湧水で仕込んだ純米吟醸。
なめらかな口当たり、柔らかな吟醸香。



大吟醸 雄町の翔

酒造好適米「雄町」を
50%まで磨き
低温で長時間発酵させた
大吟醸。

ふくよかで深みのある味わい。

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます