

# 忘年会 2024 2025 新年会 プラン

HOTEL TERRACE  
the GARDEN MITO

期間限定

2024.12/1 SUN ▶ 2025.2/28 FRI



## 和洋 MIX Course

プラス  
¥1,500で  
デザートbuffetに  
グレードアップできます!

ホテルテラスザガーデン水戸こだわりの  
6種類の贅沢な和・洋のお料理を満喫していただけるコースをご用意いたしました

### 冬のスタンダードコース

#### 福寿草

ふくじゆそう

- ・炙りサーモンのカルパッチョ風サラダ
- ・紅はるかのポターージュ
- ・河豚の唐揚げ
- ・牛ハラムステーキ 和風ソース
- ・握り寿司
- ・ゼリーとカットケーキ ・コーヒー



お1人様  
¥6,500

アレルギー:えび・小麦・卵・乳・アーモンド・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉  
さば・大豆・ゼラチン

#### シユプール

- ・寒ブリのカルパッチョ
- ・紅はるかのポターージュ
- ・白身魚のタルタル パン粉焼き
- ・ビーフシチュー 冬野菜添え
- ・季節の炊き込みご飯
- ・ゼリーとカットケーキ ・コーヒー

お1人様  
¥6,500

アレルギー:小麦・卵・乳・アーモンド・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉  
さば・大豆・ゼラチン

### 冬のデラックスコース

#### 紅海

こうかい

- ・季節の前菜盛り合わせ
- ・お造り
- ・タラのポワレ 柑橘香るブルブランソース
- ・牛サーロインのロースト みぞれあん仕立て
- ・握り寿司
- ・紅茶のムース フルーツ添え ・コーヒー

お1人様  
¥7,500

アレルギー:えび・小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さば・大豆  
鶏肉・ゼラチン

#### カトレア

- ・カリフラワーのパンナコッタ ズワイガニのサラダ添え
- ・トリュフ香る木の子のポターージュ
- ・あんこう唐揚げ
- ・牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース
- ・コキアカレー
- ・紅茶のムース フルーツ添え ・コーヒー

お1人様  
¥7,500

アレルギー:かに・小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・大豆  
豚肉・ゼラチン

### 冬のプレミアムコース

#### 蓬菜

ほうらい

- ・季節の前菜盛り合わせ
- ・根菜のミネストローネ
- ・マグロのタルタル
- ・セルクル仕立て
- ・牛フィレ肉のステーキ
- ・冬野菜とみぞれあんソース
- ・握り寿司
- ・チョコレートムース フルーツ添え ・コーヒー

プラス  
¥1,500で  
常陸牛に  
グレードアップ  
できます!

お1人様  
¥9,000

アレルギー:えび・小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・大豆・ゼラチン

#### オリオン

- ・ズワイガニとカブのポターージュ
- ・お造り
- ・サツラのロースト
- ・柑橘のブルブランソース
- ・国産牛サーロインのロースト
- ・トリュフ香るマデラソース
- ・握り寿司
- ・チョコレートムース フルーツ添え ・コーヒー

プラス  
¥1,500で  
常陸牛に  
グレードアップ  
できます!

お1人様  
¥9,000

アレルギー:えび・かに・小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・大豆・ゼラチン



# 特選 洋食

Special Course

料理長厳選の季節の素材をご用意いたしました

お1人様 ¥12,000

- 干し柿とフォアグラムのひとくちタルト
- 焼ネギのソフォルマート 鴨と九条ネギ ヴィンコットソース
- 生ハムを巻いた天然エビのソテー
- 紅はるかのポタージュ
- ウロコ付き甘鯛のかりかり焼 ズワイガニとカブのソース
- 常陸牛サーロインのローストビーフ
- チョコレートムース アイスクリームとフルーツ添え
- コーヒ-

アレルギー：えび・かに・小麦・卵・乳・オレンジ・キウイ・フルーツ  
牛肉・大豆・ゼラチン

# 手毬

コース

- お造り
- 牛すき鍋
- トリユフの和風ロワイヤル
- 握り寿司
- 水菓子

アレルギー：えび・小麦・卵・乳・牛肉・大豆

和の料理長の技が光る見た目も美しい旬の素材を使ったコースです

お1人様 ¥7,500

季節の前菜盛り合わせ



## 黄門料理

グルメとしても有名な

光圀公の「食」を

是非ご賞味ください

お1人様 ¥9,000円

- 一、食前酒 牛乳酒
- 一、御口取り 献上 白乳酪
- 一、千代口 和え物
- 一、御生 旬のお造り
- 一、御煮 赤鯉の阿蘭陀煮
- 一、御焼 常陸牛もも肉の細川焼き
- 一、酒菜 久呂万米納豆
- 雪虎
- 鴨肉入り福包み
- 水戸藩米
- 水戸の梅
- 吸物仕立て
- 季節のデザート

- 一、御食事
- 一、御手塩
- 一、御汁
- 一、御菓子

アレルギー：卵・乳・小麦・大豆・えび・鶏肉

## ブッフエスタイル

お1人様 ¥7,000~

バリエーション豊かなお料理を自由楽しめる  
ブッフエスタイルのパーティープラン  
20名様より承ります ※食べ放題ではございません



ご利用時間：2時間  
10名様より承ります

¥2,300コース

- ◆ビール
- ◆ノンアルコールビール
- ◆焼酎(芋/麦)[漫遊記]
- ◆ウイスキーハイボール
- ◆サワー各種
- ◆日本酒(常温/熱燗)[副将軍]  
(冷)[生酒]
- ◆杏露酒
- ◆ワイン(赤・白)
- ◆カクテル各種

- ◆ノンアルコールカクテル各種
- ◆ソフトドリンク  
(オレンジジュース/アップルジュース  
緑茶/ウーロン茶  
ココア・コーラ/ジンジャーエール)
- ◆ノンカフェインドリンク  
(ラズベリーレモン/エルダーフラワー)

¥1,500 ノンアルコールドリンクコース

- ◆ノンアルコールカクテル各種
- ◆ソフトドリンク  
(オレンジジュース/アップルジュース  
緑茶/ウーロン茶  
ココア・コーラ/ジンジャーエール)

※写真はイメージです※表示価格は全て消費税・サービス料込となります※仕入れの都合で料理内容が変更となる場合がございます。※20名様未満でご利用の場合は会場室料がかかります

### 【食物アレルギー対応メニューご留意事項】

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、食物アレルギー対応を承ります。各メニューに記載された以外にも該当食材が含まれる場合がありますので、アレルギーをお持ちのお客様は必ず事前にご申告ください。
- 1. 使用食材については、製造元からの情報を基に確認しております。
- 2. 他のメニューと同一の厨房での調理となり、調理・洗浄機器などについても他のメニューと共通のものを使用するため、加工または調理の過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。

【ホテルテラスザガーデン水戸は厚生労働大臣が認めた食品の衛生管理システムHACCPを取得しております】

お申込み  
お問い合わせ

HOTEL TERRACE  
the GARDEN MITO  
ホテルテラス ザ ガーデン水戸

〒310-0015 茨城県水戸市宮町1-7-20(水戸駅南口直結)

tel.029-300-2500

www.hotel-terrace.com E-mail party@hotel-terrace.com

