HOTEL TERRACE
the GARDEN MITO

ホテルならではの優雅な雰囲気の中で
新たな出会いと門出を彩るお料理をお楽しみください

ご宴会お申込特典　20名様以上のお申込で　**デザートグレードアップ**
※全コース対象 ※2024.3/29(金),4/5(金)は除く

4名様より　要予約

歓送迎会プラン

2024 Welcome and Farewell Party Plan

2024 3/1 FRI ~5/6 MON

料理長厳選の季節の素材で華やかに3コースをご用意

シェフ特製

洋食コース

テラスいちおしコース

お１人様（税サ込）¥8,000 コース

・ズワイカニとカブのフラン アメリカンソース
・マリネサーモンのサラダ仕立て ・コンソメ春野菜
・真鯛のオーブン焼き アロマ仕立てのソース
・国産牛サーロインステーキ ロッシーニ
・プチロール、バケット ・季節のデザートフルーツ添え

アレルギー:えび・かに・小麦・卵・乳・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉

お１人様（税サ込）¥6,000 コース

・シーザーサラダ ・野菜スープ
・カジキマグロのペルシヤード トマトソース
・牛フィレステーキ ナポリタン
・プチロール、バケット
・オリジナルデザート

アレルギー:小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉

お１人様（税サ込）¥7,000 コース

・カブとカシスのピューレ 合鴨のコンフィー添え
・シーザーサラダ ・じゃがいものスープ パルマンテ
・スズキのアーモンドバター乗せ焼き 白ワインソース
・牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース
・プチロール、バケット ・オリジナルデザート

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・鶏肉・ゼラチン

特別フリードリンクコース

ご利用時間:2時間 10名様より

¥2,000コース

・ビール
・ノンアルコールビール
・焼酎(芋・麦)[漫遊記]
・ウィスキーハイボール
・レモンサワー
・日本酒(常温・熱燗)[副将軍]
・杏露酒
・ノンアルコールカクテル
（チャイナブルー/サンライズ
シークワーサーソーダ）
・ソフトドリンク
（オレンジジュース/アップルジュース
ウーロン茶/ ジャスミン茶/緑茶
コカ・コーラ/ ジンジャーエール
アイスコーヒー/アイスティー）
・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）

プラス

¥2,500コース

・ウィスキーハイボール [デュワーズ12年]
・ワイン(赤・白)[タッセ・メゾン]
・スパークリングワイン
・日本酒(冷)[一品生酒]
・サングリア
・カクテル
（モスコミュール/ジントニック/ジンソーダ）

¥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
（チャイナブルー/サンライズ/シークワーサーソーダ）
・ノンアルコール梅酒
・ソフトドリンク
（オレンジジュース/アップルジュース/ ウーロン茶
ジャスミン茶/緑茶/コカ・コーラ/ジンジャーエール
アイスコーヒー/アイスティー）

和洋 MIX Course

ホテルテラスザガーデン水戸こだわりの
贅沢な和・洋のお料理を満喫していただける
3種類のコースをご用意

テラス一番人気！

スタンダード

Standard

お１人様（税サ込）
¥6,000

・マダイのカルパッチョ
　エディブルフラワーとスプラウトのインサラータ
・春の和風ロワイヤル
・軽くスモークしたカジキマグロのソテー
　シトラス香るヴァンブランソース
・牛サーロインステーキ スカモルッツアチーズ乗せ
・山菜そば・オリジナルデザート

アレルギー:小麦・そば・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さば・大豆

一つ上のご褒美を

デラックス

Deluxe

お１人様（税サ込）
¥7,000

・グリンピースのパンナコッタ
　春野菜とハーブジュレと共に
・ズワイカニとイクラのフラン エスニックなトマトソース
・旬の白身魚と春野菜の天婦羅 鯛の香り揚げ
・スズキのマスタード香草パン粉焼き
　白ワインソース ハーブ風味
・牛サーロインステーキ マデラソース
・鯛めし 赤だし・オリジナルデザート

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

至極のこだわり！

料理長特選

Chef's Special

お１人様（税サ込）
¥8,000

・カブとカシスのピューレ 合鴨のコンフィー添え
・ズワイカニとイクラのフラン
　エスニックなトマトソース
・タスマニアサーモンの低温調理 グラブラックスソース
・季節のお造り
・国産牛サーロインステーキ
　マスタードクリームのソース
・握り寿司 ・オリジナルデザート

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

ブッフェスタイル

お１人様 ¥7,000～

バリエーション豊かなお料理を自由に楽しめる
ブッフェ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

アレルギー:えび・かに・小麦・そば・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン

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＞
¥8,000
（税サ込）

一、食前酒‥‥牛乳酒
一、御口取‥‥献上 白乳酪
一、千代口‥‥和え物
　　木の芽和え（若筍・独活・烏賊）
一、御　生‥‥旬のお造り
一、御　煮‥‥鰆の阿蘭陀煮
一、御　焼‥‥旬の木の芽焼き
一、酒　菜‥‥久呂万米納豆
　　鴨肉入り福包み
　　春野菜の天婦羅
一、御食事‥‥水戸藩米
一、御手塩‥‥香の物
一、御　汁‥‥吸物仕立て（若筍・若布）
一、御菓子‥‥酒粕プリン

アレルギー:卵・乳・小麦・大豆・さけ・さば・鶏肉

※写真はすべてイメージです。※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。

【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、事前予約時に食物アレルギー対応を承ります。予約時にお申し付けください。
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