

# 歓迎会

30名様以上のご利用で  
花束お一つ  
プレゼント  
特典

2025  
3/1 Sat

5/6 Tue

## 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

### 春のプレミアムコース

やよい  
**弥生**  
お1人様  
**¥9,000**

- ・前菜の盛り合わせ
- ・お造り
- ・活蛤と山菜の酒蒸し
- ・国産牛サーロインステーキ  
和風野菜おろしソース
- ・握り寿司又はちらし寿司
- ・特製デザート

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

アレルギー: えび・落花生・カシューナッツ・くるみ・小麦・卵・乳・いか・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さば・大豆・豚肉・もも・りんご・ゼラチン

ライラック  
お1人様  
**¥9,000**

- ・春野菜のテリーヌ
- ・お造り
- ・カジキマグロのカツレツ  
チーズ焼き
- ・国産牛ヒレステーキ  
赤ワインソース
- ・握り寿司又はちらし寿司
- ・特製デザート

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

アレルギー: えび・くるみ・小麦・卵・乳・いか・キウイフルーツ・牛肉・オレンジ・カシューナッツ・大豆・豚肉・もも・りんご・ゼラチン

### 春のデラックスコース

もも  
**桃**  
お1人様  
**¥7,500**

- ・春の前菜盛り合わせ
- ・お造り
- ・サワラのグリル パルサミソース
- ・牛サーロインステーキ 和風ジンジャーソース
- ・握り寿司
- ・いちごムース

アレルギー: えび・くるみ・小麦・卵・乳・いか・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さば・大豆・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

アザレア  
お1人様  
**¥7,500**

- ・サワラのカルパッチョ
- ・春人参のポターージュ
- ・白身魚のベルシャード風ヴァンブランソース
- ・牛サーロインステーキ マルサラソース
- ・山菜の天婦羅そば
- ・いちごムース

アレルギー: くるみ・小麦・そば・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さば・大豆・もも・りんご・ゼラチン

### 春のスタンダードコース

やまぶき  
**山吹**  
お1人様  
**¥6,000**

- ・桜鯛のカルパッチョ
- ・あさりとブロッコリーのスープ
- ・サワラの山吹焼き エンドウ豆のソース
- ・三元豚のロースト マルサラソース
- ・山菜そば
- ・パンナコッタ

アレルギー: くるみ・小麦・卵・乳・そば・いか・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さば・大豆・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

モクレン  
お1人様  
**¥6,500**

- ・春野菜と生ハムのサラダ
- ・春のロイヤル
- ・カジキマグロのカツレツ ケッカソース
- ・牛ハラミのソテー マスタードソース
- ・ミニちらし
- ・パンナコッタ

アレルギー: えび・くるみ・小麦・卵・乳・いか・牛肉・オレンジ・キウイフルーツ・豚肉・さば・大豆・もも・りんご・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**

- ・アミューズ:お花のタルト
- ・冷前菜:オマール海老と春野菜のテリーヌ
- ・温前菜:鴨と苺のサラダ
- ・蛤とブロッコリー 青のりのスープ
- ・自家製パン
- ・真鯛のヴァポアレ ヴァンプランソース
- ・常陸牛サーロインのアロスト マルサラソース
- ・桜エビとアスパラのリゾット
- ・ストロベリープレート(4点盛)

プラス **¥2,000**で  
常陸乃国伊勢海老に  
グレードアップできます!

アレルギー:えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳・アーモンド  
オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・大豆  
豚肉・ももりんご・ゼラチン

# さくら コース

和食

お1人様 **7,500**

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

- 春の前菜盛り合わせ
- 季節のお造り
- 常陸牛もも肉のロースト
- 鯛と海老すり身の若草揚げ
- 春のチラシ寿司 赤だし
- 桜のムースと旬の果物

アレルギー:えび・小麦・卵・乳・か牛肉・まけ・そば・大豆



## 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、御生 季節のお造り
- 一、御煮 金目鯛の阿蘭陀煮
- 一、御焼き 常陸牛もも肉の細川焼き
- 一、酒菜 山葵・大根おろし、ひしほ味噌
- 一、御食事 姫筍の雲丹和え
- 一、御手塩 常陸大宮産 黒豆納豆
- 一、水菓子 菜の花白和え
- 一、御食事 筍と鱒の木の芽焼き
- 一、御食事 碗豆御飯 水戸藩米使用
- 一、御食事 水戸の梅
- 一、御食事 酒粕プリン 旬の果物

## 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



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注意事項】

- 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

