



2025.

12/1

月

2026.

2/28

土

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!

冬のプレミアムコース

宮結び

お1人様
¥9,000

アレルギー: 鶏卵・小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さば・大豆・鶏肉・りんご

- ・季節の前菜盛り合わせ
- ・旬のお造り
- ・金目鯛のポワレ
- ・国産牛サーロインの
ローストビーフ ウマミソース
- ・握り寿司
- ・アールグレイのバスクチーズケーキ 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!

プレジール

お1人様
¥9,000

アレルギー: 鶏卵・小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・大豆・りんご

- ・炙りズワイ蟹のカルパッチョ風サラダ
- ・紅はるかのポターージュ
- ・甘鯛のバリバリウロコ焼き
- ・国産牛ヒレ肉のパイ包み焼き
- ・トリュフ香る赤ワインソース
- ・握り寿司
- ・アールグレイのバスクチーズケーキ 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!

冬のデラックスコース

梅結び

お1人様
¥7,500

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

- ・炙りズワイ蟹のカルパッチョ風サラダ
- ・生ウニ入り和風ロワイヤル
- ・カジキマグロの塩麴焼き 焦がしアンチョビソース
- ・牛ハラミステーキ レンコンチップと和風ソース
- ・握り寿司
- ・レアチーズタルト フルーツ添え
- ・コーヒー

トレジア

お1人様
¥7,500

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

- ・温野菜のバーニャカウダ
- ・紅はるかのポターージュ
- ・あんこうの唐揚げ
- ・国産牛サーロインステーキ 赤ワインソース
- ・握り寿司
- ・レアチーズタルト フルーツ添え
- ・コーヒー



冬のスタンダードコース

花結び

お1人様
¥6,500

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

- ・寒ブリのカルパッチョ
- ・クラムチャウダー パイ包み焼き
- ・河豚の唐揚げ
- ・牛ハラミステーキ みぞれあん
- ・握り寿司
- ・カモミール香るパンナコッタ イチゴのソース
- ・コーヒー

フルール

お1人様
¥6,500

アレルギー: 小麦・さば・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・大豆・やまいちご・りんご・ゼラチン

- ・寒ブリのカルパッチョ
- ・紅はるかのポターージュ
- ・軽くスモークしたカジキマグロのソテー
- ・ヴァンブランソース
- ・牛サーロインステーキ トリュフ香るマデラソース
- ・とろろ蕎麦
- ・カモミール香るパンナコッタ イチゴのソース
- ・コーヒー



特選 洋食

料理長厳選の季節の素材でご用意いたしました

お1人様 ¥12,000

カリフラワーのパンナコッタ ずわい蟹とリコッタのインサラータ
紅はるかのポターージュ
甘鯛のパリパリウロコ焼き
常陸牛ヒレ肉とフォアグラのロッシェニ風
オマール海老のグラタン
とちおとめのミルフィーユ
コーヒー

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

和食

雅月
コース

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

鮎鯨コース

お1人様 ¥7,500

前菜 あんこう供酢と
旬の前菜盛り合わせ
お造り 季節のお造り
台の物 あんこう鍋
揚げ物 あんこう唐揚げ
食事 どうすい 香の物 小鉢
水菓子 旬の果物
アレルギー：小麦・卵・牛乳・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 ¥10,000

一、食前酒 牛乳酒
一、御口取 献上白牛酪
一、御千代口 菊なます
一、御生 お刺身
一、御煮 ひろうす
一、御焼 季節の野菜炊き合わせ
一、御酒菜 常陸牛もも肉の細川焼き
一、御食事 あんこう鍋
一、御手塩 どうすい
一、水菓子 水戸の梅
季節の果物

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に楽しめる
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]
- ◆ウィスキーハイボール
- ◆サワー各種
- ◆日本酒(常温/熱燗)[副將軍]
- ◆(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
コカ・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
コカ・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あります。

【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

