

秋の ご宴会 プラン

2025.
9/1月▶11/30日



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！

秋のプレミアムコース

宮結び

お1人様
¥9,000

アレルギー：そば・小麦・卵・乳・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・さけ・大豆・りんご

- ・季節の前菜 吹き寄せ盛り
- ・季節のお造り
- ・ポルチーニ香るきのこのポタージュ
- ・国産牛サーロインステーキ 和風ソース
- ・握り寿司
- ・さつまいものバスケットチーズケーキ
- ・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：そば・小麦・そば・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・大豆・鶏肉・りんご

- ・季節の魚と根菜のカルパッチョ仕立て
- ・天然大海老の丹波焼き
- ・ソバの実とつくば鶏のコンソメスープ
- ・国産牛ヒレ肉のポワレ
- ・スモーク香る赤ワインソース
- ・握り寿司
- ・さつまいものバスケットチーズケーキ
- ・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！

秋のデラックスコース

梅結び

お1人様
¥7,500

アレルギー：そば・小麦・卵・乳・アーモンド・オレンジ・牛肉・大豆・りんご・ゼラチン

- ・季節の魚のカルパッチョ
- ・甘鯛の丹波焼き
- ・長ネギときのこのグラタン
- ・牛サーロインの塩麹焼き3種のソース
- ・握り寿司
- ・栗のムース ・コーヒー

トレジア

お1人様
¥7,500

アレルギー：小麦・そば・卵・乳・アーモンド・オレンジ・牛肉・大豆・りんご・ゼラチン

- ・季節の魚のカルパッチョ
- ・かぼちゃのニョッキグラタン
- ・季節のお魚のアーモンドロースト
- ・焦がしアンチョビソース
- ・国産牛のローストビーフ レフォールソース
- ・きのこの天婦羅とそば
- ・栗のムース ・コーヒー



秋のスタンダードコース

花結び

お1人様
¥6,500

アレルギー：そば・小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・りんご

- ・グラス3種盛り合わせ
- ・季節のお造り
- ・軽くスモークした鶏肉ときのこのアヒージョ
- ・麴に漬けた牛ハラムステーキ
- ・握り寿司
- ・カボチャのプリン ・コーヒー

フルール

お1人様
¥6,500

アレルギー：そば・小麦・そば・卵・乳・牛肉・さけ・さけ・大豆・りんご

- ・炙り銀鮭のカルパッチョ風サラダ
- ・じゃがいものポタージュ
- ・焼きネギとマッシュルームシーフードのアヒージョ
- ・牛サーロインステーキ スモーク香るデミソース
- ・おろしきのこそば
- ・カボチャのプリン ・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**

ドライ無花果とフォアグラのムースを挟んだマカロンと
スモークサーモンのムースを詰めたブリッシュ

季節のお魚と根菜のカルパッチョ

ソバの実と奥久慈シャモのコンソメスープ

オマール海老のボワレ ポルチーニ茸とアメリカンソース

国産牛ヒレ肉のバイ包み焼き トリュフ香るマデラソース

さつま芋のバスクチーズケーキ

コーヒー

アレルギー：小麦、そば、卵、乳、アモンド、オレンジ
キウイフルーツ、牛肉、さけ、鶏肉、りんご

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

お1人様 **7,500**円

前 菜 秋の前菜盛り合わせ

お造り 季節のお造り

強い肴 松茸と牛肩ロースのすき焼き

揚げ物 海老新丈の揚げ

食事 常陸秋そばきのこの天婦羅

水菓子 柿の乾酪ムース

アレルギー：小麦、そば、卵、乳、牛肉、さけ、大豆、やまいも

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**円

一、食前酒 牛乳酒
一、御口取 献上 白乳酪
一、御生 季節のお刺身
一、御煮 旬の白身魚と湯葉の
阿蘭陀煮

一、御焼 常陸牛も肉の赤味噌焼き
一、酒 菜 黒豆納豆・白子田楽
巨峰の白和え

一、水菓子 常陸秋そば
きのこの茶碗蒸し
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

