



初夏 の ご宴会プラン

2026. 5/7 木
6/30 火

CHOJUSO GROUP
75周年記念コース



お1人様 ¥7,500

鮮魚のマリネとフレッシュアスパラ サラダ仕立て
かぼちゃの冷製ポタージュ ローズマリー風味
アワビのガーリックオイル蒸し
常陸牛ローストビーフ 柚子胡椒ソース
鰻のひつまぶし風
レモンミルクムース 柑橘ジュレ仕立て/コーヒー
アレルギー:小麦・卵・乳・あわび・オレンジ・キウイ・フルーツ・牛肉・そば・大豆・りんご・ゼラチン

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!

プレミアムコース

宮結び

- ・アワビの低温スパークリング酒蒸し
- ・旬のお造りと白身魚の洗い
- ・スズキのポワレと旬野菜 スープ仕立て
- ・国産牛サーロインステーキ 柚子風味の和風ソース
- ・握り寿司
- ・オレンジ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

- ・アオリイカと赤エビのマリネ
- ・赤ピーマンのムースとトマトジュレ
- ・玉蜀黍の和風冷製ロワイヤル
- ・アワビと香味野菜の葱生姜醬
- ・国産牛フィレステーキ 赤ワインソース
- ・ズワイガニと竹の子のピラフ
- ・オレンジ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!

お1人様

¥9,000

お1人様

¥9,000

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

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

デラックスコース

トレゾア

- ・白身魚の和風フルーツカルパッチョ オレンジ釜盛り
- ・枝豆の冷製ポタージュ ・車海老の香草打豆焼き
- ・牛サーロインステーキ ジンジャーソース ・ガーリック香るシーフードピラフ
- ・レモンミルクムース 柑橘ジュレ仕立て ・コーヒー

お1人様
¥7,500



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

スタンダードコース

花結び

- ・初夏の前菜グラス3点盛り
- ・水蛸のカルパッチョ風サラダ
- ・コンソメ温製ロワイヤル
- ・牛ハラミステーキ 柚子香るみぞれあんソース
- ・山菜そば
- ・ヨーグルトババロア オレンジ添え
- ・コーヒー

フルール

- ・合い鴨の生ハムサラダ
- ・フレッシュアスパラと旬魚のマリネ
- ・枝豆の冷製ポタージュ ・鮎一夜干しのアアラ揚げ
- ・三元豚のロースト
- ・グリーンピースのソテーと竹の子添え
- ・ヨーグルトババロア オレンジ添え
- ・コーヒー

お1人様

¥6,500

お1人様

¥6,000

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

アレルギー:小麦・卵・乳・オレンジ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン



特選

洋食

Special Course

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**

ハーブ香る初ガツオのミーキュイ クスクス添え
マンゴーとイチヂクのラヴィゴットソース

鶏ハムとバジル風味のカッペリーニ 大葉香るトマトのジユレ添え

オマール海老と旬野菜のロワイヤル

金目鯛とホタテのナージュ 揚げリゾット添え

常陸牛フィレステーキ 赤ワインソース 季節野菜添え

ミックスベリークラフティー カンスアイス添え

コーヒー

アレルギー：卵・小麦・卵乳・牛肉・鶏肉・りんご・ゼラチン

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

お1人様 **8,000** 円

初夏の白身魚カルパッチョ仕立て

玉蜀黍の和風ロワイヤル

魚介と夏野菜の陶板焼き

常陸牛もも肉と丸茄子の奉書焼き

握り寿司

豆乳花の黒蜜きな粉掛け

アレルギー：卵・小麦・卵乳・牛肉・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 **¥12,000** 円

一、食前酒 牛乳酒 副将軍にがり酒使用

一、御口取 献上白乳酪

一、御生 煎り酒(水戸の梅使用) 山葵

一、御煮 季節のお刺身

一、御焼 若筍炊き合わせと東坡肉

一、御酒菜 常陸牛もも肉の山椒木の芽焼き

一、御汁 久呂万米納豆 和えもの

一、御食事 鴨肉入り福包み

一、水菓子 蛤と筍吸い物仕立て

一、水菓子 香の物水戸の梅

一、水菓子 季節の炊き込みご飯

一、水菓子 茨城産メロンと

一、水菓子 豆乳花の黒蜜きな粉掛け

アレルギー：小麦・卵乳・牛肉・たまご・大豆・鶏肉・豚肉

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

プレミアムプラン
¥3,000

- ◆日本酒生酒(冷)
- ◆ウイスキー
- ◆焼酎(芋/麦) [漫遊記]
- ◆ワイン(赤・白)
- ◆日本酒(常温/熱燗) [副将軍]

スタンダードプラン
¥2,500

- ◆チョイスメニュー
(こちらより2品
お選びいただけます)

- ◆ウイスキー
- ◆焼酎(芋/麦) [漫遊記]
- ◆ワイン(赤・白)
- ◆日本酒
(常温/熱燗) [副将軍]

- ◆ビール
- ◆ノンアルコールビール
- ◆杏露酒
- ◆サワー各種
- ◆カクテル各種
- ◆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)

ノンアルコールプラン
¥1,500

- ◆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・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

