

秋の ご 宴 会 プラン

CHOJUSO GROUP 75周年記念コース

お1人様 **¥7,500**

水タコのカルパッチョ風サラダ/かぼちゃの温製ポタージュ
アワビと茸のアップルピネガー焼き
国産牛サーロインステーキ トリュフ入り赤ワインソース
きのこ鶏のピラフ
焼き芋バスクチーズケーキ フルーツ添え/コーヒー
アレルギー・小麦・卵・乳・あわび・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチン・オレンジ・キウイフルーツ・りんご

2026.9/1(火)

▶ 11/30(月)

和洋 MIX Course

宮結び

お1人様

¥9,000

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

- ・時雨月の前菜盛り合わせ 吹き寄せ盛り
- ・季節のお造り
- ・白身魚のベニエ なすのローストと共に
- ・常陸牛サーロインステーキ 和風ソース 旬野菜添え
- ・握り寿司
- ・焼き芋バスクチーズケーキ フルーツ添え
- ・コーヒー

プラス¥1,500でデザートbuffet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・えび・小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・りんご・ゼラチン

- ・フォアグラのフラン フルーツチャツネ添え
- ・季節のお造り
- ・車海老の深山焼
- ・常陸牛サーロインステーキ 赤ワインソース 旬野菜添え
- ・秋しらすと大葉の混ぜご飯
- ・焼き芋バスクチーズケーキ フルーツ添え
- ・コーヒー

梅結び

お1人様

¥7,500

アレルギー・えび・かに・小麦・そば・卵・乳・あわび・牛肉・大豆・ゼラチン

- ・アワビの時雨煮 蕎麦の実入り餡掛け
- ・蟹の身入り柚子茶碗蒸し
- ・ハタのボワレ 長葱とエリンギのクリーム煮添え
- ・常陸牛ローストビーフ レフォールソース 季節野菜添え
- ・握り寿司
- ・ほうじ茶と洋梨のグラスデザート
- ・コーヒー

花結び

お1人様

¥6,500

アレルギー・えび・小麦・そば・卵・乳・牛肉・さけ・大豆・りんご・ゼラチン

- ・季節のカルパッチョ 聖護院蕪ドレッシング
- ・南瓜の和風ロワイヤル 蕎麦の実入り茸餡掛け
- ・白身魚のレモンベッパ焼き
- ・秋なすとカボナータ添え
- ・やわらか牛ロースのロースト 和風おろしソース
- ・握り寿司
- ・マロンのババロア
- ・コーヒー

フルール

お1人様

¥6,000

アレルギー・小麦・卵・乳・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン

- ・白身魚のカルパッチョ風サラダ
- ・かぼちゃの温製ポタージュ
- ・サーモンのきのこデューセル焼き
- ・秋なすとカボナータ添え
- ・ローストポーク 和風おろしソース 旬野菜添え
- ・鶏ときのこの炊き込みご飯
- ・マロンのババロア



洋食

特選コース

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**

- ・ホタテとサーモンのタルタル バゲット添え
- ・鮮魚の炙り 奥久慈卵のサラダ仕立て カラスミ添え
- ・フカヒレと蟹のロワイヤル
- ・カワハギのポワレ アメリケーヌソース
- ・サフラン香るオニオンコンフィとなすのフォンダン添え
- ・常陸牛フィレ肉のグリエ ソース ペリグー 旬野菜添え
- ・ぶどうのクラフティー ・パン2種 ・コーヒー

アレルギー：えび・かに・小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ
牛肉・さけ・大豆・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 **¥12,000**

- 一、食前酒 牛乳酒 副將軍にこり酒使用
- 一、御口取 献上白乳酪
- 一、御千代口 きのこ粕漬
- 一、御生 季節のお刺身
- 一、御焼 秋の陶板焼き 吹き寄せ仕立て
- 一、御焼 常陸牛もも肉の鉄焼き
- 一、御酒菜 黒豆納豆鴨肉入り福包み
- 一、御煎餅 季節の白和え
- 一、御食事 常陸秋そば
- 一、水菓子 豆乳花と旬の果物

アレルギー：えび・小麦・そば・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉

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)
- ◆ウィスキー
- ◆焼酎(芋/麦) [漫遊記]
- ◆ワイン(赤・白)
- ◆日本酒(常温/熱燗) [副將軍]

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)

- ◆ウィスキー
- ◆焼酎(芋/麦) [漫遊記]
- ◆ワイン(赤・白)
- ◆日本酒
(常温/熱燗) [副將軍]

- ◆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・フラーワ)

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
コカ・コーラ/ジンジャーエール)

プラス
¥300で
ノンアルコールビールも
飲み放題！

※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

