

夏のご宴会プラン 2026. 7/1(水) ▶ 8/31(月)



CHOJUSO GROUP 75周年記念コース



お1人様 **¥7,500**

まぐろのタルタル サラダ仕立て
フカヒレスープ / アワビのステーキ
常陸牛ローストビーフ 自家製ポン酢 シークワーサー風味
サーモンとアボカドのグラスサラダご飯
マチェドニア / コーヒー

アレルギーに小麦・卵・乳・あび・オレンジキウイフルーツ牛肉・さけ大豆・ももりんご・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!

宮結び



- ・黒豚生ハムと水茄子のカポスジュレ掛け
- ・夏のお造り盛り合わせ
- ・海老ともずくのロワイヤル
- ・国産牛サーロイン 旬野菜添え〜3種のソースで〜
柚子胡椒/自家製ポン酢/ハニーマスタードソース シシレット風味
- ・軍鶏つけ蕎麦
- ・パッション風味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!

お1人様
¥9,000

アレルギーに小麦・そば・卵・乳・オレンジキウイフルーツ牛肉・さけ大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン

アジュール

- ・夏野菜と白身魚のカルパッチョ
- ・冷製グリーンピースのポターージュ
- ・大海老のココナッツフレック揚げ
- ・牛サーロインステーキ 粒マスタードソース
- ・握り寿司
- ・マチェドニア
- ・コーヒー

お1人様
¥7,500

アレルギーに小麦・卵・乳・か・オレンジキウイフルーツ牛肉・大豆・ももりんご・ゼラチン

プレジール

- ・夏野菜と白身魚のカルパッチョ
- ・フカヒレスープ
- ・スズキのボワレ ソース・ヴェール
茨城県産コシヒカリの揚げリゾット添え
- ・国産牛サーロイン 旬野菜添え〜3種のソースで〜
柚子胡椒/自家製ポン酢/ハニーマスタードソース シシレット風味
- ・常陸牛の炙り寿司
- ・パッション風味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!

お1人様
¥9,000

アレルギーに小麦・卵・乳・オレンジキウイフルーツ牛肉・大豆・りんご

ソレイユ

- ・白身魚と揚げ茄子のカルパッチョ風サラダ
- ・ホワイトコーンの冷製スープ
- ・スズキの山椒油焼き
- ・牛ハラミステーキ 自家製おろしポン酢
- ・冷やし担々麺
- ・パンナコッタ アプリコット添え
- ・コーヒー

お1人様
¥6,500

アレルギーに小麦・乳・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン

夏得!

サマープラン

120分フリードリンク付

お1人様 **¥7,500**

※大皿シェアスタイルでの提供となります

- ・ローズポークと夏野菜の冷しゃぶサラダ
- ・合鴨生ハムと香味野菜のカオヤーピン巻き
- ・トマトと奥久慈卵入り大海老のチリソース
- ・つくば鶏のスパイスジャークチキン
シェパーズパイ添え
- ・豆乳胡麻ダレうどん
- ・オレンジゼリー

アレルギーに小麦・卵・オレンジごま・そば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン



特選

洋食

スペシャルコース

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**

ウフ・ブルイエ トリュフ風味 生ハム添え

旬魚の薄造り 芽カブとオクラ添え

さとうきび酢の土佐酢ドレッシング

夏野菜のガスパチョ

フレッシュトマトのセルクルにつめた

オマール海老のポワレと旬野菜 ポレンタフリット添え

常陸牛フィレ肉のステーキ 旬野菜添え~3種のソースで~

ブドウ山椒とわさび/ハニーマスタードソース シフレット風味/和風ソース

白桃のクラフティー バニラアイス添え

パン/コーヒー

アレルギー：小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ももりんご、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

夏の前菜盛り合わせ

旬のお造り

アワビの奉書焼き

常陸牛もも肉の極上蒸し

常陸秋そば

旬の果物と葛切り

アレルギー：小麦、そば、卵、あわび、牛肉、たまご、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

一、御口取 献上白乳酪

一、御生 季節のお刺身と大子産生湯葉

一、御焼 常磐沖鮮魚の陶板焼き

一、御酒菜 常陸牛もも肉の味噌幽庵焼き

一、御煎餅 鮎煎餅 鯛印籠焼き

一、御食事 常陸秋そば

一、水菓子 旬の果物

葛切りの黒蜜きな粉掛け



アレルギー：小麦、そば、卵、乳、牛肉、たまご、大豆、鶏肉

buffe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
buffe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

夏季限定プラン
¥2,000

アルコール

スパークリングワイン
ワイン(赤・白)
バカルディハイボール
バカルディパインハイボール
ブラックニッカハイボール
レモンサワー
グレープフルーツサワー

ノンアルコール

ノンアルコールカクテル3種
(パイン・ライチ・白桃)
ウーロン茶
アップルジュース
オレンジジュース
ココ・コーラ
ジンジャーエール

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 (4種より2種 お選びいただけます)
◆焼酎(芋/麦)[漫遊記]
◆ワイン(赤・白)◆ウィスキー
◆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)

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

