

キッズメニュー

Kids Menu

お子様の年齢にあわせてお選びいただけますよう多彩なプランをご用意しました

A ハンバーグプレート
4,180円

- ハンバーグ
- オムレツ
- 海老フライ
- グリーンサラダ
- ポテトフライ
- サンドイッチ
- コーンクリームスープ
- チキンライス
- デザート

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・豚肉・ゼラチン

B テルミドルプレート
6,600円

- ロブスターのテルミドル
- 和牛ひとロースステーキ・ズワイ蟹の茶碗蒸し
- チキンライスとチーズのブリトー
- ミニハンバーガー
- コーンクリームスープ
- 点心2種
- デザート

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

C ステーキコース
8,800円

- オードブル盛り合わせ
- ロブスターのクリーム煮
- バイケース詰め
- 和牛フィレステーキ
- コーンクリームスープ
- パン
- デザート

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・りんご・ゼラチン

★ ハッピーミール
2,200円

- うどん・茶碗蒸し
- フルーツ

アレルギー：えび・小麦・卵・オレンジ
キウイフルーツ・さば・大豆

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

¥3,000 コース

- ◆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)[副将軍]

¥2,500 コース

◆チョイスメニュー
(こちらよりより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)[副将軍]

ノンアルコール ¥1,500 コース

プラス ¥300で
ノンアルコールビールも
飲み放題！

- ◆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)

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、御千代口 黒豆納豆海鼠のこのわた和え
- 一、御酒菜 芹白和え 蟹の菊花和え
- 一、御生 鴨肉入り福包み
- 一、御焼 お刺身
- 一、台の物 常陸牛もも肉のむぎししょうゆ焼き
- 一、御食事 常磐沖鯨鍋
- 一、水菓子 辛味大根そば(常陸秋そば使用)
季節の果物

アレルギー：かに・小麦そば・乳・牛肉・たまご・大豆・鶏肉

※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・ご留意事項】
●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

HOTEL TERRACE
the GARDEN MITO

ホテル テラス ザ ガーデン 水戸

忘新年会 プラン

期間限定 2026.12/1~2027.2.28

一年の締めくくりと始まりに、
ホテルだから叶う贅沢なひとときを。



CHOJUSO GROUP 75周年記念コース

お一人様 ¥7,500



長寿荘グループ75周年を記念した特別プラン

- ・炙りカンパチ香草風味 サラダ仕立て
- ・マッシュルームのポタージュ
- ・河豚の唐揚げ
- ・常陸牛のローストビーフ 柚子香る和風ソース
- ・殻付き鮑の蒸しお強
- ・柚子風味バスクチーズケーキ ・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・さば・大豆・りんご



和洋 MIX Course

ご予算やシーンに合わせて
多彩なラインナップを取り揃えました

プレミアムコース Premium Course

お一人様 ¥9,000

- ・蒸し鮑、白身魚の昆布、大海老のサラダ仕立て
- ・クラムチャウダーのパイ包み
- ・河豚の若菜摘み揚げ
- ・常陸牛サーロインステーキ 和風おろしソース
- ・握り寿司 ・イチゴミルクフィッシュ ・コーヒー

アレルギー：えび・小麦・卵・乳・あわび・牛肉・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン

デラックスコース Deluxe Course

お一人様 ¥7,500

- ・蒸し鮑のピンチョスサラダ仕立て ・ロワイヤル
- ・真鯛のヴァーブル アオサのフリット添え
- ・野菜とカツオ風味のあんかけソース
- ・やわらか牛ロースのロースト 自家製おろしポン酢
- ・パエリア風海鮮ご飯 ・柚子風味バスクチーズケーキ ・コーヒー

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・鶏肉・りんご・ゼラチン

スタンダードコース Standard Course

お一人様 ¥7,000

- ・鮮魚のマリネ 自家製ポン酢ドレッシング
- ・マッシュルームのポタージュ
- ・甘鯛と有頭海老の美塩焼き 和風ビスクソース
- ・牛サーロインステーキ ガーリックオニオンソース
- ・ミニ蟹ちらしご飯 ・チョコレートパババロア ・コーヒー

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

ベーシックコース Basic Course

お一人様 ¥6,000

- ・寒ブリのカルパッチョ
- ・蟹の身入りロワイヤル 霜脛掛け
- ・かぼちやの温製ポタージュ
- ・やわらか牛のロースト 和風ソース
- ・とろろ蕎麦 ・いちごパババロア

アレルギー：かに・小麦・そば・卵・乳・牛肉・さば・大豆・りんご・ゼラチン



プラス¥1,500でデザートブッフェに
グレードアップできます！

洋食 特選コース

お一人様 ¥12,000

料理長厳選の季節の素材をご用意いたしました

- ・カリフラワーのムースと蟹のヴェリース あぶりウニ添え
- ・クラムチャウダーのパイ包み
- ・甘鯛のウロコ焼き サフラン香るソース
- ・常陸牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風
- ・揚げリゾットと牛のしぐれ煮 茶漬けスタイル
- ・チョコレートといちごのムース ・コーヒー

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



ブッフェスタイル

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
ブッフェ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

