

Welcome and Farewell party plan



HOTEL TERRACE
the GARDEN MITO

歓送迎会 プラン

2026.3/1日▶5/6水

CHOJUSO GROUP
75周年記念コース



お1人様 ¥7,500

竹の子のスフォルマートとそのポタージュ 生ハム添え
季節のお造り / 太刀魚の菜種焼き 豆腐豆ソース
常陸牛モモのローストビーフ レフォールソース
ちらし寿司 / 季節のミニパフェ / コーヒー

アレルギー: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・豚肉・りんご・ゼラチン

和洋MIX Course

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!

春のプレミアムコース

宮結び



お1人様

¥9,000

- 春の前菜盛り合わせ
- 季節のお造り
- 鴨ローストと苺のサラダ仕立て
- 国産牛サーロインステーキ 和風おろしソース
- 握り寿司
- みたらし団子 春のソース3種
- コーヒー

アレルギー:えび・くるみ・小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン

Premium Course プレジール

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

- 春の前菜盛り合わせ
- 季節のお造り
- アワビと海老の山吹焼き
- 国産牛ヒレステーキ 赤ワインソース
- 春野菜と真鯛のパエリア
- 季節のミニパフェ
- 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!

春のデラックスコース

梅結び



お1人様

¥7,500

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

Standard Course フルール

お1人様

¥6,000

- 苺と生ハム モツツアレラのカブレー仕立て
- 春の和風ロワイアル
- メバルの若草揚げ
- 三元豚のロースト オレンジ香るマルサラソース
- 桜エビと菜花 アジアンヌードル フォー
- 紅茶のババロア いちご添え
- コーヒー

花結び



お1人様

¥6,500

アレルギー:えび・小麦・卵・乳・オレンジ・牛肉・大豆・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

鴨ローストと苺のサラダ仕立て たっぷりのパルミジヤーノをかけて
竹の子のスフォルマートと自家製鶏ハム スカモルツアチーズの炙り
メバルのポワレ シラスと柑橘コンフィチュールのブルーブランソース

常陸牛ヒレステーキ 山椒風味

春野菜と天使エビのパエリア

苺のクラフティと紅茶のアイス

コーヒー

アレルギー:えび・小麦・卵・乳・アーモンド・牛肉・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン

雅月

コース

和食

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

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

- 前菜 春の前菜盛り合わせ
- お造り 季節のお造り
- 強い肴 常陸牛もも肉と山菜の陶板焼き
- 揚げ物 若鮎煎餅と春の天婦羅
- 食事 春のちらし寿司・蛤の小吸物
- 水菓子 句の果物

アレルギー:えび・小麦・卵・乳・牛・肉・大豆



黄門料理

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



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) [副将军]

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) [副将军]

- ◆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
コカ・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室料がかかります

【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ございます。

【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

