

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

75th  
CHOJUSO GROUP  
REBRANDING

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 豌豆ソース  
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buffet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

- ・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

お1人様

¥9,000

アレルギー・えび・くま・小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン

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

- ・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

お1人様

¥9,000

アレルギー・えび・くま・小麦・卵・乳・アーモンド・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

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・くま・小麦・卵・乳・オレンジ・牛肉・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン

- ・炙りサワラのカルパッチョ仕立て 聖護院かぶドレッシング
- ・自家製鶏ハムと緑のお豆 ポーチドエッグ添え ・天然大海老の桜葉包みカダイフ揚げ
- ・牛サーロイングリル 山椒風味 ・白エビ山菜フリット アジアンヌードル フォー
- ・ミルクムース 春のぜんざい仕立て ・コーヒー

### 春のスタンダードコース

#### 花結び

- ・桜鯛のカルパッチョ かぼすドレッシング
- ・新玉ねぎのムース 桜エビと菜花 コンソメジュレ
- ・甘鯛の蚕豆アラレ揚げ
- ・牛ハラミソテー 柚子こしょう風味
- ・握り寿司
- ・抹茶のパバロア いちご添え
- ・コーヒー

お1人様

¥6,500

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

#### フルール

- ・苺と生ハム モッツアレラのカプレーゼ仕立て
- ・春の和風ロワイヤル
- ・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
- ・紅茶のパバロア いちご添え
- ・コーヒー

お1人様

¥6,000

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



# 特選 洋食

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ャーノをかけて  
竹の子のスフォルマートと自家製鶏ハム スカモルツァチーズの炙り  
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：小麦・卵・乳・アーモンド・牛肉・大豆・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 7,500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 旬の果物

アレルギー：小麦・乳・卵・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 ¥10,000円

一、食前酒 牛乳酒  
一、御口取 献上白乳酪  
一、御生 おさしみ  
一、御煮 春野菜の炊き合わせ  
一、御焼 常陸牛もも肉の露味噌焼き  
一、御酒菜 久呂万米納豆  
一、御焼 春野菜の天婦羅  
一、御焼 姫皮和え物・若鮎煎餅  
一、御焼 鴨肉入り福包  
一、御焼 吸物仕立て  
一、御焼 香の物  
一、御焼 季節の炊き込みご飯  
一、御焼 旬の果物  
一、御焼 求菓子

## 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)

※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

