

# 初夏のご宴会プラン



シェフ  
特製

## 洋食コース

料理長厳選の季節の素材で  
華やかに3コースをご用意

<お1人様>

¥6,500 コース

アレルギー:小麦・卵・乳・オレンジ  
キウイフルーツ・牛肉・さけ  
さば・大豆・ゼラチン

- ・タスマニアサーモンのマリネ  
オレンジとグレープシードルのソース
- ・帆立貝柱とマッシュルームの  
フレッシュトマトソース ・旬野菜のスープ
- ・サワラのムニエル バター醤油レモン味
- ・牛サーロインステーキ ジャスールソース
- ・オリジナルデザート

## テラスいちおしコース

<お1人様>

¥8,500 コース

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・大豆・ゼラチン

- ・真鯛のペルー風マリネ セビーチェ  
柑橘ドレッシングと共に
- ・フォワグラとキャベツのトリュフソース
- ・冷製じゃが芋のスープ ヴィンソワーズ
- ・オマール海老のアメリケヌ
- ・国産牛フィレ肉のポワレ マルサラソース
- ・オリジナルデザート

<お1人様>

¥7,500 コース

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・大豆・豚肉  
ゼラチン

- ・カツオのマリネ エスニック風味
- ・豚肩ロースのロースト マンゴーソース
- ・旬野菜のバス入りミネストローネ
- ・平目のポワレ  
白ワインとアメリカンのナンチュアソース
- ・牛サーロインステーキ ジュド・ヴォートマトソース
- ・オリジナルデザート

## 和洋 MIX Course

ホテルテラスザガーデン水戸こだわりの  
贅沢な和・洋のお料理を満喫していただける  
3種類のコースをご用意

テラス一番人気!

### スタンダード

お1人様 ¥6,500

- ・イタヤ貝入り豌豆の冷製和風ロワイヤル
- ・かぼちゃの冷製スープ・メバルと馬鈴薯の二身焼き
- ・牛サーロインステーキ ジャポネソース
- ・揚げ茄子と陸蓮根の胡麻ダレうどん
- ・オリジナルデザート

アレルギー:小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さば・大豆  
ゼラチン

一つ上のご褒美を

### デラックス

お1人様 ¥7,500

- ・旬の白身魚とトマトのカルパッチョ風サラダ
- ・蓮根の冷製クリームスープ
- ・カレーの豆打焼き 旬の炙り野菜 アンチョビソース
- ・牛サーロインステーキ ジャスールソース
- ・ちらし寿司
- ・オリジナルデザート

アレルギー:小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・大豆・ゼラチン

至極のこだわり!

### 料理長特選

お1人様 ¥8,500

- ・トマトとミニモッツアレラのバジルソース
- ・タスマニアサーモンのマリネ  
オレンジとグレープシードルのソース
- ・季節のお造り・鮎煎餅
- ・国産牛サーロインステーキ マデラソース
- ・握り寿司
- ・オリジナルデザート

アレルギー:えび・小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ  
大豆・ゼラチン



# 風待月コース

旬の味覚を堪能

先付 季節の前菜盛り合わせ

お1人様 ¥8,500円

- 鱈の豆打焼き
- チリメン 蛸と蕪菜の青梅ソース
- 馬鈴薯酪乳寄せ 瓜の昆布×唐墨鑄込み
- 鴨コースの西京焼き 紫芋の菖蒲見立て
- 季節のお造り盛り合わせ
- 常陸牛もも肉の極上蒸し 彩打ち野菜
- 南京の冷製捕り流し 叩き粒胡椒
- 鮎煎餅
- 握り寿司 赤だし
- 旬の果物 水もちのきな粉黒蜜掛け
- 永菓子
- 食事
- 揚げ物
- 箸休め
- 強い肴
- 造り



アレルギー…えび小麦卵乳カシューナッツ牛肉…まきさば大豆鶏肉

# 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 ¥8,500円

- 一、食前酒…牛乳酪
- 一、御口取…献上白乳酪
- 一、千代口…和え物
- 一、御生…旬のお造り
- 一、御煮…目張の阿蘭陀煮
- 一、御焼…旬の木の芽焼き
- 一、酒菜…久呂万米納豆
- 一、御食事…水戸藩米
- 一、御手塩…香の物
- 一、御汁…吸物仕立て若筍・若布
- 一、御菓子…酒粕プリン
- 木の芽和え(若筍・独活・烏賊)
- 鴨肉入り福包み
- 春野菜の天婦羅

アレルギー…卵小麦大豆まきさば鶏肉



# 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

¥2,000コース

- ・ビール
- ・ノンアルコールビール
- ・焼酎(芋・麦)[漫遊記]
- ・ウイスキーハイボール
- ・レモンサワー
- ・日本酒(常温・熱燗)[副将軍]
- ・杏露酒

¥2,500コース

プラス

- ・ノンアルコールカクテル (チャイナブルー/サンライズ シークワーサーソーダ)
- ・ソフトドリンク (オレンジジュース/アップルジュース ウーロン茶/ジャスミン茶/緑茶 コカ・コーラ/ジンジャーエール アイスコーヒー/アイスティー)
- ・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)

- ・ウイスキーハイボール [デュワーズ12年]
- ・ワイン(赤・白)[タッセ・メゾン]
- ・スパークリングワイン
- ・日本酒(冷)[一品生酒]
- ・サングリア
- ・カクテル (モスコムール/ジントニック ジンソーダ)

¥1,500コース

- ・ノンアルコールカクテル (チャイナブルー/サンライズ シークワーサーソーダ)
- ・ノンアルコール梅酒
- ・ソフトドリンク (オレンジジュース/アップルジュース ウーロン茶/ジャスミン茶/緑茶 コカ・コーラ/ジンジャーエール アイスコーヒー/アイスティー)

※写真はイメージです※表示価格は全て消費税・サービス料込の金額となります※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。

### 【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、事前予約時に食物アレルギー対応を承ります。予約時にお申し付けください。

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

