

秋のど宴会プラン

Autumn Party Plan

和洋 MIX Course

期間限定

2024.9/1

SUN

▶11/30

SAT

ホテルテラスザガーデン水戸こだわりの
6種類の贅沢な和・洋のお料理を満喫していただけるコースをご用意いたしました

秋のスタンダードコース



はぎ
萩

- ・白身魚のカルパッチョ風サラダ
- ・かぼちゃのポターージュ
- ・蝶のあられ揚げ
(蕎麦の実館掛け/吹き寄せ盛り/揚げ稲穂)
- ・牛サーロインステーキ ジンジャーソース
- ・握り寿司・デザート・コーヒー

お1人様

¥6,500

アレルギー: えび・小麦・そば・卵・乳・アーモンド・オレンジ・キウイフルーツ
牛肉・くるみ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ももりんご・ゼラチン

リーフ

お1人様

¥6,500

- ・ガルグイユ
- ・かぼちゃのニョッキグラタン
- ・季節の白身魚深山焼
(茸・銀杏・零余子・栗など)
- ・牛サーロインステーキ トマトデミソース
- ・とろろ蕎麦・デザート・コーヒー

アレルギー: えび・小麦・そば・卵・乳・アーモンド・オレンジ・キウイフルーツ
牛肉・くるみ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ももりんご・ゼラチン

秋のデラックスコース



すいせん
水仙

- ・季節の前菜吹き寄せ盛り
- ・ポルチーニ香る木の子スープ カブチーノ仕立て
- ・お造り
- ・国産牛のビーフシチュー
- ・握り寿司
- ・デザート・コーヒー

お1人様

¥7,500

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

フロリッジ

お1人様

¥7,500

- ・かぼちゃのニョッキグラタン 生ハム添え
- ・季節のお造り
- ・季節の魚オリーブパン粉焼き バジルクリームソース
- ・牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース
- ・きのこ蕎麦
- ・デザート・コーヒー

アレルギー: 小麦・そば・卵・乳・アーモンド・オレンジ・キウイフルーツ
牛肉・くるみ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ももりんご・ゼラチン

秋のプレミアムコース



いちょう
銀杏

- ・秋の前菜盛り合わせ
(吹き寄せ盛り アフビ/海老/栗/茸/銀杏/甘鯛など)
- ・季節のお造り
- ・カレイのムニエル ヴァンプランソース
- ・国産牛サーロインステーキ 和風ソース
- ・握り寿司・デザート・コーヒー

お1人様

¥9,000

アレルギー: えび・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・くるみ・大豆・鶏肉・豚肉・ももりんご・ゼラチン

ハーベスト

お1人様

¥9,000

- ・かぼちゃのスフォルマート 生ハム添え
- ・季節のお造り 盛り合わせ
- ・マダイのポワレ 人参のピューレとブルブランソース
- ・国産牛サーロインステーキ 赤ワインソース
- ・握り寿司
- ・デザート・コーヒー

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



特選 洋食

Special Course

料理長厳選の季節の素材をご用意いたしました

お1人様 ¥9,000

- アミューズ フォアグラをのせたカボチャのカタラーナ
- 前菜(温) ポルチーニ茸とロブスター 木の子のパート包み焼き
- 前菜(冷) 白身魚のカルパッチョ
- スープ 小さなラビオリ入りコンソメスープ
- 魚 マダイのポワレ 人参のピュレとブルーブランソース
- 肉 国産黒毛和牛のロースト スモーク香る赤ワインソース
- 特製デザート・コーヒ-

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・くるみ・大豆・鶏肉・豚肉・ももりんご・ゼラチン

又月

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

アレルギー：えび・小麦・卵・牛肉・さば・大豆

- 前菜 秋の前菜吹き寄せ盛り
- お造り アワビと茸のスープ蒸し
- お吸物 常陸牛もも肉の杉板焼き
- 強い肴 海老新丈揚げ
- 揚げ物 常陸秋そば
- 食卓 季節の果物
- 水菓子 巨峰、有りの実、柿、など

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 ¥8,800

- 一、食前酒 牛乳酒
- 一、御口取り 献上 白乳酪
- 一、千代口 和え物
- 一、御生 伊佐木の阿蘭陀煮
- 一、御煮 常陸牛もも肉の細川焼き
- 一、御焼 久呂万米納豆
- 一、酒菜 鮎煎餅
- 鴨肉入り福包み
- 水戸藩米
- 水戸の梅
- 吸物仕立て
- 旬の果物(巨峰、有りの実など)

アレルギー：卵・乳・小麦・大豆・さば・鶏肉

buffet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
buffet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

¥2,300 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
- ◆サワー各種
- ◆日本酒(常温/熱燗)[副将軍]
(冷)[生酒]
- ◆杏露酒
- ◆ワイン(赤/白)
- ◆カクテル各種
- ◆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
ココア/コーラ/ジンジャーエール)
- ◆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)

¥1,500 ノンアルコールドリンク
コース

- ◆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
ココア/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

