

初夏の ご宴会 プラン

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!

2025
5/7 Wed
▶ 6/30 Mon

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

初夏のプレミアムコース

宮結び

- ・初夏の前菜三種盛り
新じゃがの乾酪寄席/夏鴨の葱生姜掛け
白身魚の昆布/山葵酢和え
・アスパラガスの冷製ポタージュ
・鮎の葛焼き
・牛ヒレの香草パン粉包み焼き
・握り寿司
・パティシエ特製デザート

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

アレルギー: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、そば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、いか

プレジール

- ・スーパーフルーツマトのパンナコッタ
生クリーム添え
・季節のお造り
・真鯛のアクアパッツァ
・国産牛サーロインステーキ
赤ワインソース
・穴子の押し寿司
・パティシエ特製デザート

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

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、もも、りんご、ゼラチン

初夏のデラックスコース

梅結び

- ・鯛の和風セビーチエ
・新じゃがのヴァインソフーズ
・太刀魚の香草焼き
・牛サーロインのグリル レフォール香和風ソース
・握り寿司
・レモン香るレアチーズケーキ

お1人様
¥7,500

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、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、いか、えび

トレゾア

- ・前菜三種盛り合わせ
緑のお豆とパンチェッタのキッシュ
真イワシのインサール/アスパラガスの冷製ポタージュ
・季節のお造り
・鱈のポワレ パプリカとケッパーのソース
・牛サーロインステーキ 赤ワインソース
・穴子天ぷらそば ・レモン香るレアチーズケーキ

お1人様

¥7,500

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、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン

初夏のスタンダードコース

花結び

- ・水タコのカルパッチョ 山椒オイルソース
・焼き野菜のシーザーサラダ
・鰯と若鮎の唐揚げ
・三元豚のロースト 和風ジンジャーソース
・握り寿司
・クレープ オレンジソース添え

お1人様
¥6,000

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、ごま、大豆、豚肉、りんご、ゼラチン、いか

フルール

- ・鱈のカルパッチョ風サラダ
・新じゃがのヴァインソフーズ
・カジキマグロとモツァレラ、ミニトマトのオープン焼き
・牛ハラミステーキ 和風ソース
・サラダ胡麻うどん
・クレープ オレンジソース添え

お1人様

¥6,500

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、ごま、大豆、鶏肉、りんご、ゼラチン、そば



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**

スーパーフルーツマトのパンナコッタ カブレゼ仕立て
温泉卵と生ハムを添えたアスパラガスの冷製スープ トリュフ風味
鱈と天然エビのポワレ 2色パプリカソース
国産牛ヒレの香草パン粉包み焼き
自家製パン
稚鮎のベニエとそら豆の焼きリゾット あさりのスープをかけて
デザート3種盛り

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、もも、りんご、ゼラチン

和食

雅月

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

前菜 姫栄螺山椒焼き 葛蒲見立て
野蒜(のびる) 黄味揚げ
蚕豆(そらまめ) かき揚げ
若鮎唐揚げ
粽(ちまき) 寿司など
お造り 旬のお造り 蛇籠盛り 他あしらい
強い肴 常陸牛も肉のロースト
揚げ物 太刀魚の眼籠揚げ
食事 おろし常陸秋とば
水菓子 葛切りと旬の果物
アレルギー：小麦、そば、卵、牛肉、さば、大豆、やまいも

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 **¥9,000**円

- 一、食前酒 牛乳酒
- 一、御口取 献上 白乳酪
- 一、御生 季節のおさし
- 一、御煮 若筍炊き合わせ 東坡肉
- 一、御焼 川鱈と若鮎の木の芽焼き
- 一、酒菜 常陸牛も肉の山椒焼き
- 一、御汁 黒豆納豆 若筍姫皮和合
- 一、御手塩 鴨肉入り福包み
- 一、水菓子 若筍 若布 吸い物仕立て
- 一、水菓子 香の物
- 一、水菓子 水戸藩米
- 一、水菓子 季節の果物



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



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

