

# 夏のご宴会プラン

2025. 7/1(火) ▶ 8/31(日)

## 和洋 MIX Course

夏季限定

飲み放題付  
コース

### なっいる 夏彩アジアコース

120分  
フリードリンク付  
お一人様 ¥6,800

5色のロンシャープン(エビせん)と韓国のリ(大皿盛り)  
ローストポークと夏野菜のチョップドサラダ  
海鮮ねぎチヂミ/若鶏のタンドリーチキン風  
冷やし坦々麺/杏仁豆腐

アレルギー: えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳・おろし・りんご・落花生・アーモンド・そば・大豆  
やまいも・りんご・ゼラチン・わか

プラス  
¥1,500で  
デザートbuffetに  
グレードアップできます!



### 夏のデラックスコース

#### 梅結び

- ・季節の前菜盛り合わせ
- ・旬のお造り
- ・海老のソテー アンチョビ香るカリカリパン粉かけ
- ・牛ハラミソテー 3種のソース (柚子胡椒・トリュフ塩・和風ソース)
- ・握り寿司・パリプレスト

お1人様  
¥7,500

アレルギー: えび・小麦・卵・乳・キウイフルーツ・牛肉・ごま・りんご・ゼラチン・大豆

#### トレゾア

- ・夏野菜のカポナータと温泉卵 スペイン産生ハム添え
- ・魚介のカルパッチョ
- ・カジキマグロとスカモルツァチーズのオープン焼き はちみつ香るトマトソース
- ・牛サーロインのステーキ マルサラソース
- ・夏野菜の冷やし天婦羅そば
- ・パリプレスト

お1人様  
¥7,500

アレルギー: かに・小麦・そば・卵・乳・キウイフルーツ・牛肉・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン



### 夏のスタンダードコース

#### 花結び

- ・無花果入り峰岡豆腐
- ・鶏ムネ肉の自家製ハムと揚げ茄子の香味野菜ソース
- ・鮎一夜干しの煎餅揚げ
- ・三元豚のロースト 刻みオクラの和風みぞれ餡
- ・うなぎご飯
- ・桃のムース

お1人様  
¥6,500

アレルギー: 小麦・卵・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・ゼラチン

#### フルール

- ・ローストポークと夏野菜のチョップドサラダ
- ・季節のおさしみ
- ・生ハムを巻いた海老のソテー アンチョビ香るカリカリパン粉かけ
- ・牛ハラミのソテー 和風ソース
- ・茶そば・桃のムース

お1人様  
¥6,500

アレルギー: えび・くるみ・小麦・そば・乳・牛肉・大豆・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 **¥12,000**

- Amuse
- ヤングコーンのロースト ふわふわアンチョビバター添え
- Antipasto
- フレッシュサーモンと柑橘のガルパッチョ 栗原農園のインサラータ
- Primo piatto
- 新ジャガイモの焼きニョッキ スペイン産生ハムとポルチーニのクリームソース
- Pesce
- スズキのポワレ オマールのビスクを添えて
- Calne
- 常陸牛のサーロインステーキ3種のソース
- Dolce
- パティシエ特製デザート
- コーヒー

アレルギー：えび・かに・小麦・卵・乳・牛肉・さけ・大豆・豚肉・りんご・オレンジ・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 (季節の前菜盛り合わせ)
- 水晶玉子の鬼灯盛り
- 枝豆チーズ 団扇長羊梅酒煮
- 蓮羊香煎煮ちじみ蛸の梅肉ソース
- お造り 季節のお造り
- 強い肴 常陸牛もも肉の極上蒸し
- 揚げ物 彩打ち夏野菜 特製タマリソース
- 食卓 鮎一夜干しの煎餅揚げ
- 水菓子 握り寿司
- 旬の果物と水もち
- アレルギー：えび・小麦・卵・乳・牛肉・さけ・大豆・ゼラチン

# 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

はお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 季節のおさしみ
- 一、御煮 高原大根と豚角煮
- 一、御焼 色付焼 鮎
- 一、酒菜 鴨肉入り福包み
- 久呂万米納豆 巨峰白和え
- 山椒にしん
- 一、御食事 常陸秋そば
- 一、水菓子 季節の果物 葛切り



# 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

**¥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・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・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

