

豊かな自然に恵まれた茨城県の県央地域特産品を使用したプラン



※写真はイメージです

1. 四種前菜盛り合わせ
2. ローズポークの唐揚げ 東海村産長葱添え  
～笠間自然薯と味噌のソース～
3. 鯛と帆立貝のソテー 小美玉市産蓮根と彩り野菜添え
4. 国産牛サーロインのソテー  
城里町の花びら茸とひたちなか市のサツマイモ添え
5. 鶏腿肉の叉焼炒飯
6. 水戸市の米粉ヌードルと県産水菜のスープ
7. 笠間市産栗のモンブラン
8. コーヒー

### 洋食コース Western food お一人様 6,000円(税込) 料理は盛込



※写真はイメージです

1. キハダマクロと蓮根・アボカドのサラダ
2. 小海老とキスのフリット バジルクリームソース
3. スズキと帆立貝のボワレ 秋茄子のビュレ添え
4. チキンと茸のホワイトソース煮込み
5. 梅里豚のミラノ風カツレツ
6. 小柱とアサリのカレーピラフ
7. チョコレートガナッシュケーキ

### 中国料理コース Chinese food お一人様 6,000円(税込) 料理は盛込



※写真はイメージです

1. 前菜三種盛り合わせ
2. 焼き海老餃子と小柱のライスペーパー包み揚げ
3. 鶏肉と銀杏の醤油炒め
4. 蟹つみれの柚子胡椒煮込み
5. 韓国風豚カルビ炒飯
6. 秋の根菜入りスープ
7. 柿のシャーベットとさつま芋の餡焼き

### 和洋コース Japanese & Western food お一人様 7,000円(税込) 料理は銘々盛



※写真はイメージです

1. 茄子のマリネと合鴨肉のスムーク
2. 鰹のたたきポン酢添え
3. 天ぷら盛り合わせ(海老・キス・さつまいも・エシャレット)
4. サーモンのボワレ 茸入りクリームソース
5. 牛肉のソテー 和風オニオンソース
6. 若鶏と秋の味覚の炊き込み御飯
7. お吸い物
8. 抹茶のロールケーキ&黒糖きなこのムース

### 洋中ミックス Western & Chinese food お一人様 7,000円(税込) 料理は盛込



※写真はイメージです

1. つくば鶏胸肉のサラダ仕立て 味噌マヨネーズソース
2. 大海老と栗の塩炒め
3. 常陸の鯛きの焼き蒸し 胡麻黒酢ソース
4. サーモンのボワレ ポテトの鱈仕立て
5. 牛肉の塩麹焼き 秋の味覚添え
6. 挽肉と蓮根のピラフ
7. スイートポテトのゴマ団子と栗のロールケーキ
8. コーヒー

### フリードリンクプラン

- 1,000円コース 烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ・ジンジャーエール・レモネード
- 1,500円コース ビール(瓶)・焼酎(麦/芋)・ウィスキー・烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ  
ジンジャーエール・レモネード
- 2,000円コース ビール(瓶)・ワイン(白/赤)・ウィスキー・焼酎(麦/芋)・日本酒・ハイボール・シードル・レモンサワー  
ノンアルコールビール・烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ・ジンジャーエール・レモネード
- 2,600円コース ビール(瓶)・生ビール・ワイン(白/赤)・ウィスキー・焼酎(麦/芋)・日本酒・ハイボール・シードル・レモンサワー  
カクテル3種(ジントニック・モスコミュール・カシスオレンジ)・  
ノンアルコールカクテル3種(シャーリーテンプル・ファジーネーブル・アップルジンジャー)  
ノンアルコールビール・烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ・ジンジャーエール・レモネード

### 宴会特典

- 駐車場無料 ホテル駐車場2時間30分無料
- 会場費無料 会場費は2時間無料
- 音響無料 マイク音響使用料サービス
- ご宿泊特別プラン ご宿泊特別価格でご用意



※料金表示は税金・サービス料込の金額となります。※写真は全てイメージです。※仕入の状況により料理の内容を変更する場合がございます。※10名様から承ります。※屋台料理・余興・お飲物等、ご要望に応じてご用意致します。(別途料金)※駐車場が満車の場合は近隣の有料駐車場となる場合がございます。※その他ご要望もお気軽にご相談ください。