

食物アレルギーをお持ちの方へ

◎食物アレルギーをお持ちの方は事前ご予約の際
にお知らせくださいませ。

◎アレルギー対応メニューをご用意する際、別途
費用が発生する場合もございます。

◎全てのメニューで同一調理場による調理となる
為、アレルゲンは完全に除去されるわけではな
く、一部残留する場合もございます。

(あくまで低アレルゲンのお料理であることをご注意ください。)



みずき
ホテル内にある大人の隠れ家「美都伎」
厳選した地元の旬の食材を心行くまでご堪能ください

和室 美都伎

みずき

Japanese Style Room Mizuki

【ご予約・お問合せ】

TEL 0294-22-8831(宴会予約) / FAX 0294-22-5331

- 茨城県産黒毛和牛の鉄板焼き【全7品】……¥5,800
- 季節の鉄板焼き【全8品】……………¥7,000
- 季節の鉄板会席【全8品】……………¥8,000

(すべてサービス料込税金別)

ホテルで行う

七五三プラン

■利用条件/4名様以上 ■利用時間/2時間 ■お飲物別

※4名様以下でのご利用の場合別途宴席料が発生します

特典 千歳飴プレゼント・横断幕無料作成

出席者の層などに合わせて、季節感あふれるオリジナルメニューをお作りいたします。

お一人様 (大人) **¥6,600** (税・サ込) お一人様 (子供) **¥3,300** (税・サ込)



◆ソーシャルディスタンスを確保した、
宴会場の対応をいたしております。
詳細はホームページを確認ください。



new normal

秋のニューノーマル

宴会プラン

コロナウイルス感染症予防対策を施し、
安心・安全な環境の宴会開催をお手伝いします。

【ご利用期間】

2020.9/1(火) ~ 11/19(木)

素材にこだわった贅沢なプラン

和食・洋食・中華コース (個人盛り)

お一人様 **¥6,000** (税サ込)

ボリューム重視のメニューが豊富

和食・洋食・中華コース (個人盛り)

お一人様 **¥5,000** (税サ込)

秋の味覚の定番メニューが満載

和食・洋食コース (個人盛り)

お一人様 **¥4,000** (税サ込)

※詳しくは中面をご覧ください

新型コロナウイルス感染予防対策実施中 「お客様の安全・安心を 第一にを心掛けてまいります」



従業員のマスク着用



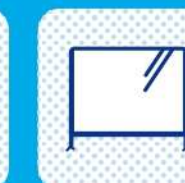
手指の洗浄・消毒



入室の際の検温



施設の定期的な換気



卓上シールドの設置



こまめな消毒



ホテル テラス ザ スクエア 日立
HOTEL TERRACE
the SQUARE HITACHI

〒317-0073 茨城県日立市幸町1-20-3 <http://square-hitachi.jp>
0294-22-5531(ホテル代表番号)

予約・お問い合わせ

宴会営業部

☎0294-22-8831

✉ banquet@square-hitachi.jp

秋のニューノーマル パーティープラン

【ご利用期間】
2020.9/1(火)~11/19(木)

ボリューム重視のメニューが豊富

和食・洋食・中華

個人盛りコース

¥5,000

お一人様

サービス料・税金込



- ・和 洋 中前菜盛り合わせ
- ・お造り盛り合わせ (三点盛り)
- ・サーモンの西京味噌焼き
- ・海老トースト スイートチリソース添え
- ・牛フィレステーキ〜ボルチーニ茸のソース〜
- ・鮭と松茸の炊き込みご飯 いぐら添え
- ・デザート マロンムース

和食・洋食・中華

個人盛りコース

¥6,000

お一人様

サービス料・税金込



- ・旬の前菜盛り合わせ
- ・お造り盛り合わせ (三点盛り)
- ・鶏チャーシューの中華風クレープ
- ・平目蒸し物 きのこの銀鮓
- ・国産牛サーロイングリル ジャポネソース
- ・9/1~10月中旬 冷やし塩鶏そば
- ・10月中旬~ 蒸し鶏と生のりのスープおこげ
- ・パティシエ特製デザート

ご宴会を華やかに盛り上げる

充実したオプションメニュー

※お好みでオプションメニューを追加できます。ご予約時にお申し付けください。

【洋食料理オプションメニュー】

アシェド パルマンティ (牛肉とポテトのグラタン)	¥550
シーフードグラタン	¥500

【中華料理オプションメニュー】

点心3種盛り合わせ	¥450
海老と秋茄子のチリソース	¥550
若鶏の朝天唐辛子炒め	¥500
豚バラ三枚肉と栗の煮込み 青梗菜添え	¥650
五目炒飯	¥450

【和食料理オプションメニュー】

茶碗蒸し	¥500
握り寿司 (3貫) + 厚焼き卵	¥750
お造り三点盛り (船盛り)	¥850

★プラン利用特典★

- ① 送迎バス無料サービス(20名様以上)
- ② 横断幕・式次第作成無料

【予約・お問い合わせ】 ☎0294-22-8831 (宴会営業部)

■利用条件: 20名様以上

■利用時間: 2時間

■※飲み放題別

秋の味覚の定番メニューが満載

和食・洋食

個人盛りコース

¥4,000

お一人様

サービス料・税金込



- ・和 洋前菜盛り合わせ
- ・サーモンのマリネ
- ・若鶏のもも肉 サラダ仕立て
- ・カレイのさらさ蒸し 和風仕立て
- ・豚肉のフィレ肉 コルトンブル粒マスタードソース
- ・牛肉入りキノコピラフ
- ・デザート マスカットとヨーグルトのムース

2時間 飲み放題プラン

アルコール類・ソフトドリンクが飲み放題!

お一人様
税・サ
込

20名様
より

コロナ感染予防のため、つぎ
廻り、乾杯等を控えて頂くため、
ビールは小瓶にて提供いたし
ます。詳細はホームページをご
確認ください。

¥2,500

瓶ビール / ウイスキー ※ハイボール可 / 焼酎 (芋・麦) / 日本酒 (燗・冷) / ワイン (赤・白) /
日本酒スパークリング / スパークリングワイン / サンテリア (アルコール or ノンアルコール) /
コーラ / ジンジャーエール / ウーロン茶 / オレンジジュース / ノンアルコールビール

¥2,300

瓶ビール / ウイスキー ※ハイボール可 / 焼酎 (芋・麦) / 日本酒 (燗・冷) /
ワイン (赤・白) or スパークリング / サンテリア (アルコール or ノンアルコール) /
コーラ / ジンジャーエール / ウーロン茶 / オレンジジュース / ノンアルコールビール

¥2,000

瓶ビール / ウイスキー ※ハイボール可 / 焼酎 (芋・麦) / 日本酒 (燗・冷) /
コーラ / ジンジャーエール / ウーロン茶 / オレンジジュース / ノンアルコールビール