

2025-2026

年末年始 ホテル バイキング

家族や親戚・友人・みんなで
楽しむ新年ランチバイキング

12/29(月)～4(日)
(7日間)

ランチ 11:30-15:00(80分)
(最終入店時間13:40 L.O.14:30)

大人 3,600円(税込) 小学生 2,000円(税込)
未就学児 無料

サラダバー

メランジェリーフ、トマト、
ブロッコリー等、他3～4種類

温製料理

煮込みハンバーグポテト、ピザ、
海老のチリソース、メバルの
香港蒸し、豚ロースステーキ、
水餃子、揚げ物盛り合わせ、
点心盛り合わせ、セルフ拉麺
(醤油、塩、味噌)他

冷製料理

うずらの煮卵、よだれ鶏、
合鴨スモークバジル風味、
シーフードマリネ、中華クラ
ゲ、他

**炒飯 スープ ピザ
ホテル特製カレー**

デザート



美味しい!
茨城県産の食材を使った
ディナーバイキング

12/31(水)・1/1(木)・2(金)
(3日間)

ディナー(80分 入れ替え 2部制)
(第1部) 17:00- (第2部) 18:30-

大人 8,500円(税込) 小学生 3,500円(税込)
未就学児 無料

サラダバー

メランジェリーフ、トマト、
ブロッコリー等、他2～3種類

冷製料理

茨城県産常陸牛の低温蒸し、
うずらの煮卵、シーフードマリネ、
鰯の中華風カルパッチョ、
県産味麗豚の胡麻ダレしゃぶしゃぶ
青しそ和え、サザエの磯焼き

温製料理

海老のチリソース、県産常陸牛入り
炒飯、県産ローズポークのロースス
テーキ、県産常陸牛入り上海焼き
そば、県産常陸牛入りカレー、
点心盛り合わせ、揚げ物盛り合わせ、
鰯とズワイ蟹のスープ

デザート

