

ホテルテラスザスクエア日立

忘・新年会プラン

【ご利用期間】 2022年11月18日～2023年2月28日

-TRAX 忘新年会プラン-

CHINESE RESTAURANT'S PARTY PLAN

ホテルのレストランで一年の締めくくりを。一年のはじまりを華やかに。

*お部屋のご利用は2時間制です。 *30名様から貸切営業を承ります。 *ご予約制(3日前まで)2名様～のご利用となります。
*仕入れ状況により、急遽内容を変更させていただく場合がございます。*ご予算・内容等ご相談に応じます。お気軽にお問い合わせください。



写真は7,500円のコースです。



豚ロース焼
オニオンガーリック
ソース



やわらか豚角煮



サーロイン
ステーキ

お1人様の金額です

コースの詳細はHPでご覧ください



2,800円コース(税込) 6品

中華前菜3種盛り合わせ
干し海老と白菜の蒸しスープ
海老と旬菜の旨塩炒め
豚ロース焼き オニオンガーリックソース
しらすと生のりの炒飯
本日のデザート



3,500円コース(税込) 7品

中華前菜3種盛り合わせ
干し海老と白菜の蒸しスープ
烏賊と旬菜の旨塩炒め
若鶏のフリット 柚子おろしソース
柔らか豚角煮 青梗菜添え
ズワイ蟹と生のりの炒飯
本日のデザート



5,500円コース(税込) 7品

鯛の中華風カルパッチョ
干し海老と白菜の蒸しスープ
帆立貝柱とブロッコリーの旨塩炒め 淡雪仕立て
若鶏のフリット 柚子おろしソース
USサーロインステーキ ブラックビーンズソース
ズワイ蟹と生のりの炒飯
本日のデザート盛り合わせ



7,500円コース(税込) 7品

中華前菜5種盛り合せ
鱈鱈と根菜の蒸しスープ
県産ロースポーク肩ロースの柚子風味炙り焼き
イリアンタイガー海老のカダイフ巻き
常陸牛と旬菜の炒め 山葵風味
鯛の胡麻風味漬け炒飯 お茶漬けスタイル
本日のデザート盛り合わせ

飲み放題
90分 2000円

瓶ビール(サッポロ黒ラベル)
ウイスキー
・デュワーズハイボール
・コークハイ
・ジンジャーハイ
麦焼酎 芋焼酎
ハウスワイン(赤・白)
コカ・コーラ
ジンジャーエール
ウーロン茶
オレンジジュース
アップルジュース
グレープフルーツジュース
ノンアルコールビール



中華料理 **TRAX**

Chinese Restaurant

ご予約・お問い合わせ トラックス

☎0294-33-5412

17:30～21:00(フードL.O.20:00ドリンクL.O.20:30)
茨城県日立市幸町1-20-3 ホテルテラスザスクエア日立1F

お電話つながらないときは、
こちらへおかけください

☎0294-
22-5531

