

ホテルテラスザスクエア日立

2025.
11/21(金) → 2026.
2/28(土)

Restaurant TRAX Winter Plan

忘年会プラン



写真は
冬麗コースのものです。



Chinese Restaurant
TRAX
おすすめ!
★★★★

飲み放題2H付き
冬宴(とうえん)プラン

メニューは裏面を
ごらんください
お1人様(税込)
¥6,000

大皿盛り
5品

ご予算に
合わせて
様々なプランが
ございます。

冬彩(とうさい)プラン
鮫鯉の唐揚げ&
ビーフシチューのコース

¥6,500(税込)

個人盛り
7品

冬香(とうこう)プラン
鮫鯉唐揚げ&牛ステーキ
のコース

¥5,000△

大皿盛り
6品

冬麗(とうれい)プラン ¥8,500
常陸牛と海の幸のコース

(税込) 個人盛り
7品

※3日前までにご予約下さい
※2名様からご利用できます。 ※写真はイメージです
※仕入れの都合により一部メニューが変更になる場合がございます。
※個室をご利用の際は別途室料がかかります。



Chinese Restaurant
TRAX

ご予約・お問い合わせ

☎0294-33-5412

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



中華レストランTRAX

忘新年会プラン

【ご利用期間】

3日前までに
御予約下さい

2025.11.21~2026.2.28



とうれい

冬麗プラン

8,500円

お1人様(税込)

個人盛り

7品

- ・鰯(ブリ)の中華風カルパッチョ
- ・鱈(フカヒレ)と干し貝柱の翡翠スープ
- ・海老と旬菜の淡雪炒め
- ・真鯛白子の麻婆風 TRAX 特製食べる辣油を添えて
- ・常陸牛イチボステーキ 中華風レホールソース
- ・ズワイ蟹と冬野菜の餡かけ炒飯
- ・本日のデザート

※2名様から
ご利用できます



とうさい

冬彩プラン

6,500円

お1人様(税込)

個人盛り

7品

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・鱈(フカヒレ)と干し貝柱の翡翠スープ
- ・海老と旬菜の淡雪炒め
- ・鮫(あんこう)と若鶏の唐揚げ 薬味ソース
- ・中華風ビーフシチュー
- ・蟹炒飯
- ・本日のデザート

※2名様から
ご利用できます



とうこう

冬香プラン

¥5,000

お1人様(税込)

大皿盛り

6品

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・海老と旬菜の旨塩炒め
- ・鮫(あんこう)と若鶏の唐揚げ 薬味ソース添え
- ・牛ステーキ 中華風レホールソース
- ・蟹炒飯
- ・本日のデザート (デザートは個人盛りです)

※2名様から
ご利用できます

Chinese Restaurant
TRAX
おすすめ!

ビールも入った飲み放題プラン【A】が2時間付いた中華定番

とうえん

冬宴プラン6,000円

お1人様(税込)

大皿盛り

5品

2名様~

※2名様からご利用できます

- ・鰯(ブリ)の中華風カルパッチョ
- ・豚肉の唐辛子炒め
- ・唐揚げ3種盛り 山椒塩添え(鮫・海老・蛸)
- ・チキンステーキ 和風山葵ソース
- ・あさりの餡かけ焼そば

※仕入れの都合により一部メニューが変更になる場合がございます 大皿盛りのプランでも、デザートは個人盛りです。※写真はイメージです ※価格は全て税込価格です

飲み放題 90分

【A】90分¥2,000 (税込) (30分追加毎¥700)

瓶ビール、赤・白ワイン、紹興酒+【B】

【A】+¥500で瓶ビールを生ビールに変更可能

【B】90分¥1,500 (税込) (30分追加毎¥500)

ウイスキー、ハイボール、コークハイ、ジンジャーハイ、
芋焼酎、麦焼酎、レモンサワー・柚子サワー・巨峰サワー・
グレープフルーツサワー・ピーチサワー
ノンアルコールビール+【C】

【C】90分¥1,000 (税込) (30分追加毎¥300)

ソフトドリンク各種



ファミリーコース

【要予約】3日前まで

ホテル中華でゆったり食事を堪能しながらお寛ぎいただけます。家族水いらずでのご利用にお勧め。



①定番中華プラン

一家族3~4名

ご家族全員分

合計 10,000円 (税込)

- ・棒棒鶏
- ・豚肉のオイスターソース炒め
- ・海老のチリソース
- ・春巻き、焼売、五目炒飯
- ・本日のデザート

②定番中華満足プラン

一家族4~5名

ご家族全員分

合計 16,000円 (税込)

- ・おまかせオードブル盛り合せ
- ・豚肉のオイスターソース炒め
- ・油淋鶏・小籠包、焼売
- ・海老のチリソース
- ・五目餡かけ焼そば
- ・本日のデザート盛り合わせ