

ホテルテラスザスクエア日立

3/1(日) ... 6/30(火)

※3日前までにご予約下さい

Restaurant TRAX

Spring-Summer Plan

春から初夏のプラン

TRAX個室 16名様まで対応できます。



写真は春の特別晚餐コース
¥8,500 のものです

大切な方との新しい出会いを祝い、
思い出に残るひとときを
ホテルのレストランでお過ごしください。

飲み放題プラン
裏面にございます



春の美食コース

銘柄豚「常陸の輝き」

ロースステーキのコース

¥6,500 (税込)

個人盛り

7品

春の特別晚餐

常陸牛ステーキと

贅沢ふかひれのコース

¥8,500 (税込)

個人盛り

7品

ご予算に
合わせて
様々なプランが
ございます。

春の賑わいコース

豚ロースの中華風味噌漬け焼き

と旬の彩りのコース

¥5,000 (税込)

大皿盛り

6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

お電話つながらないときは、ホテル代表へおかけください

☎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

ホテル代表

☎0294-22-5531



中華レストラン TRAX

春から初夏のプラン

【ご利用期間】
2026.3.1～6.30
※3日前までにご予約下さい



春の特別晚餐

常陸牛ステーキと贅沢ふかひれコース

¥8,500

お1人様(税込)

彩りオードブル盛り合わせ
鰻鰯(ふかひれ)と干し貝柱と野菜の蒸しスープ
イリアンタイガーと季節野菜の旨塩炒め 大葉の香り
TRAX特製究極の唐揚げと九条葱焼売
県産常陸牛イチボステーキ ヒマラヤ岩塩と和風山葵ソース添え
国産鶏の旨塩餡かけ焼きそば
胡麻団子とバニラアイス

個人盛り
7品



春の美食コース

銘柄豚「常陸の輝き」ロースステーキのコース

¥6,500

お1人様(税込)

中華前菜3種盛り合わせ
イカと季節野菜の旨塩炒め 大葉の香り
国産鶏の柔らか蒸し 温野菜添え 胡麻ソース
海老のチリソース
茨城県産 常陸の輝きロースステーキ 柚子おろしポン酢添え
青山椒香る坦々風炒飯
本日のデザート

個人盛り
7品

写真は4名分です。



春の賑わいコース

豚ロースの中華風味噌漬け焼きと旬の彩り

¥5,000

お1人様(税込)

鰹たたきのサラダ仕立て ピリ辛ガーリックソース
国産鶏と季節野菜の旨塩炒め 大葉の香り
イリアンタイガーのフリッター マヨネーズ&チリソース
豚ロースの中華風味噌漬け焼き 彩り温野菜を添えて
浅瀬とキャベツのアーリオオーリオペロン焼きそば
本日のデザート

大皿盛り
6品



瓶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コース

しゅえん
酒宴プラン6,000円

お1人様(税込)

鰹たたきのサラダ仕立て・国産鶏のオイスターソース炒め・カマンベールフライとポテト、揚げ餃子・牛モモ肉のステーキ、浅瀬とキャベツのアーリオオーリオペロン焼きそば

大皿盛り
5品
2名様～

※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。※写真はイメージです ※個室をご利用の際は別途室料がかかります

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。

①TRAXスタンダードプラン
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

②TRAXシグネチャープラン
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
・豚ロース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
・五目餡かけ焼きそば
・本日のデザート盛り合わせ