

秋の会食プラン

Autumn Party 2025.9/1(月)~11/20(木)

【予約・お問い合わせ】

☎0294-22-8831 (宴会営業部)

シェフ特選 ぜいたくコース



【洋食・中華】個人盛り お料理 **7** 品

お一人様
税サ込

¥7,500

特典あり

- ◎横断幕
- ◎式次第
- ◎プロジェクター
- ◎スクリーン
- ◎スクリーン 無料

■利用条件 :20 名様以上 ■利用時間 :2 時間

■飲み放題別

前菜盛り合わせ

お造り (鰹たたき、鰯、イカソーメン)

南瓜のロワイヤル - 小海老の銀鮎仕立て

豚肉と旬菜のオイスターソース炒め

胡麻トースト揚げとチーズ春巻き - 山椒塩添え

サーロインステーキ 赤ワインソース

～温野菜添え

秋茄子と豆腐の麻婆丼

デザート

テラスザスクエア日立

いちおしコース

【和食・洋食】個人盛り お料理 **7** 品

特典あり

- ◎横断幕
- ◎式次第
- ◎プロジェクター
- ◎スクリーン
- ◎スクリーン 無料



■利用条件 :20 名様以上

■利用時間 :2 時間 ■飲み放題別

お一人様
税サ込

¥7,000

前菜盛り合わせ

お造り (鰹たたき、鰯、イカソーメン)

南瓜のロワイヤル、小海老の銀鮎仕立て

鶏肉とさつま芋と舞茸のクリームソース / 鰯の照り焼き

サーロインステーキ 赤ワインソース 温野菜添え

栗の炊き込みご飯と汁椀

デザート



おすすめ

【洋食・中華】個人盛り

お料理 **7** 品

おもてなし コース

お一人様
税サ込

¥6,000 (税サ込)

■利用条件 :20 名様以上 ■利用時間 :2 時間

■飲み放題別

サーモンとハウレン草のキッシュ サラダ添え

前菜盛り合わせ

海老と旬菜の麻辣炒め

メバルと秋野菜のハーブバター、ココット焼き

ビーフステーキ 赤ワインソース 温野菜添え

鮭と青のりの炒飯 / デザート

特典あり

- ◎横断幕
- ◎式次第
- ◎プロジェクター
- ◎スクリーン
- ◎スクリーン 無料



写真は6名様のお料理です

スタンダード コース

お一人様
税サ込

¥5,000 (税サ込)

■利用条件 :20 名様以上 ■利用時間 :2 時間 ■飲み放題別

■プラン特典無

前菜盛り合わせ / 殻付き帆立と海老の香港蒸し

サバのカポナータチーズ焼き / 豚肩ロースのソテー キノコ入りストロガノフソース

鮭と青のりの炒飯

デザート

【洋食・中華】大皿盛り

お料理 **6** 品

特典なし

- ◎得々コース
- ◎スタンダードコース
- には特典が
含まれません



特典なし!飲み放題付き

得々コース

(7000円コース・6000円コース)

■利用条件 :20 名様以上 ■利用時間 :2 時間

■プラン特典無 ■飲み放題込み (2,300円コース)
+200円で2,500円コースに変更可能

【洋食・中華】大皿盛り

お料理 **6** 品

選べる飲み放題4プラン

お一人様
税サ込

¥6,000

とくとくデラックス

お一人様
税サ込

¥7,000

前菜盛り合わせ

海老と旬菜の麻辣炒め

サバのカポナータチーズ焼き

豚肩ロースのソテー

キノコ入りストロガノフソース

鮭と青のりの炒飯

デザート

①とくとくスタンダード

シーフードマリネサラダ

海老と旬菜の旨塩炒め

国産紅ズワイの蟹爪フライと

ミニ春巻き

タンドリーチキン

鮭と青のりの炒飯

デザート

②とくとく洋食コース

洋前菜3品盛り合わせ

南瓜のロワイヤル

小海老の銀鮎仕立て

サバのカポナータ チーズ焼き

ローストポーク

柚子胡椒ポン酢ソース

キノコとベーコンのガーリックライス

デザート

③とくとく満腹コース
デザートなし

洋前菜2品盛り合わせ

豚肩ロースとニンニクの芽のピリ辛炒め

ミニ肉まんにとら饅頭

国産紅ズワイの蟹爪フライとミニ春巻き

若鶏のハーブソルト焼き トマトフォンデュ添え

鮭と青のりの炒飯

④とくとく中華コース

前菜2種盛り合わせ

豚しゃぶガーリックソース

揚げ茄子添え

油淋鶏

海老のチリソース

鮭と青のりの炒飯

杏仁豆腐



写真は6名様のお料理です



■プランご利用は20名様より承ります。■20名様以下の場合、別途宴席料が発生致します。■お人数に合わせたご宴会場(個室)をご用意致します。■プラン内には消費税サービス料・宴席料が含まれます。■内容は時期により一部変更となる場合がございますので予めご了承下さい。■お料理の内容等につきましては、ご相談頂ければ変更等承ります。■写真はすべてイメージです。■食物アレルギーをお持ちの方には事前の予約にてアレルゲンの食材内容をお伺いいたしております。但し、通常のお料理以外のメニューをご用意するため別途費用が発生する場合もございます。また、使用器具は十分な洗浄を施しておりますが、アレルゲン物質が残留することもございます。提供する料理は完全なアレルゲン対応メニューではございませんので、予めご留意くださいますようお願い申し上げます。■当ホテルのお米は全て国産米を使用しております。