

Summer Party Plan 夏のパーティープラン

【ご利用期間】

2026年7/1(水)~8/31(月)

【予約・お問い合わせ】

☎0294-22-8831 (宴会営業部)

アルコール類、ソフトドリンクなど

【2時間】 飲み放題プラン

■利用条件: 20名様以上

追加オプション

生ビール飲み放題



お一人様 **+¥500**

お一人様 **¥2,500** コース (税込)

スパークリングワイン、カクテル2種 (アルコール・ノンアルコール)、ワイン(赤・白)、瓶ビール、焼酎(麦・芋)、日本酒(燗、冷)、ウイスキー※ハイボール可、ノンアルコールビール、烏龍茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール

お一人様 **¥2,300** コース (税込)

瓶ビール、日本酒(燗、冷) 焼酎(麦・芋)、ウイスキー※ハイボール可、ノンアルコールビール、烏龍茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール

ソフトドリンク飲み放題コース

お一人様 **¥1,200** (税込)

ノンアルコールカクテル(3種) ジンジャーエール/コーラ/コーラ /烏龍茶/オレンジジュース/ グレープフルーツジュース

デザートオプション

■利用条件: 20名様以上

- ☆デザートビュッフェ ¥1,500
- ★アイスクリームステーション ¥1,500
- ★チョコレートファウンテン ¥1,500

★マークは1日会場限定

すべて お一人様 消費税・サービス料込の料金です

【洋食】大皿盛り お料理 6品 おすすめ洋食コース



写真は6名分のお料理です

お一人様 **¥5,200** (税込)

■利用条件: 20名様以上
■利用時間: 2時間 ■飲み放題別

洋前菜盛り合わせ
冬瓜と夏野菜のロワイヤル
鱈のオリーブオイル焼きケイジャン風味
牛サーロインステーキ・おろしポン酢ニンニクチップ添え
沖縄風・常陸牛入りタコライス
デザート盛り合わせ (ムース・ケーキ)

特典あり

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

シェフ特選・美食の セレクトコース

【洋食・中華】
お料理 **6** 品
個人盛り



前菜からデザートまで、洋食A・中華Bから自由自在に組み合わせ

お一人様 **¥6,200** (税込)

■利用条件: 20名様以上
■利用時間: 2時間 ■飲み放題別

特典あり

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



洋食A・中華Bからお選びください

- A 県産トマトとモzzarellaチーズのカプレーゼサラダ・ブラックオリーブ風味
- B 豚バラと豆腐の冷製坦々風

- A 冷たいじゃが芋のスープ・カレー風味のカプチーノ仕立て
- B 冷たいコーンのロワイヤルスープ

- A 黄金鱈(こがねかれい)のスパイシーフリット青ネギソース
- B 油淋鶏バジルトマトソース

- A 国産牛のローストビーフ・ベーコンと野菜の和だしソース
- B 牛ハラミの和風山葵ソース炒め

- A 沖縄風・常陸牛入りタコライス
- B 夏野菜ガーリック炒飯

- A デザートとソルベの盛り合わせ (ムース・フルーツ・ケーキ・ソルベ)
- B 白木耳のコンポート入り愛玉子風レモンゼリー

夏のパーティープランは右記のアレルゲン物質を使用しております。



【中華】大皿盛り お料理 6品 おすすめ中華コース



写真は6名分のお料理です

お一人様 **¥5,200** (税込)

■利用条件: 20名様以上
■利用時間: 2時間 ■飲み放題別

豚バラと豆腐の冷製坦々風
牛肉と夏野菜のオイスターソース炒め
油淋鶏 バジルトマトソース
海老のチリソース
夏野菜ガーリック炒飯
白木耳のコンポート入り愛玉子風レモンゼリー

特典あり

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

【洋食・中華】大皿盛り お料理 6品 スタンダードコース



写真は6名分のお料理です

お魚・お肉・デザートは洋食A・中華Bどちらかお選びください **¥4,200** (税込)

■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**

イズミダイとサーモンのカルパッチョ・カプレーゼサラダ仕立て
冬瓜と夏野菜のロワイヤル

- A タラのマルゲリータ風チーズ焼き 又は B イカのチリソース

- A ビーフステーキブルコギ風ソース 又は B 県産味麗豚の和風山葵ソース炒め

大根おろしとすりごまの冷たいお蕎麦

- A 季節のムース 又は B 白木耳のコンポート入り愛玉子風レモンゼリー

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

■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ギー対応メニューではございませんので、予め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。■写真は全てイメージです。