

ホテルテラスザスクエア日立



SUMMER Hotel Buffet

8月 August	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23

2025 お盆はホテルでバイキング

ご家族やお仲間と美味しいお料理をお好きなだけお召し上がりいただけます

8/9(土) ▶ 11(月祝) & 15(金) ▶ 17(日)

8/9(土) ▶ 11(月祝) & 15(金) ▶ 16(土)

スイーツ充実 ランチバイキング

11:30~15:00 (80分制)

最終入店時間14:00(※)

L.O.14:30

大人 中学生以上 **¥3,400**

(税込)

ソフトドリンク
飲み放題付

小学生 **¥1,500**

(税込)

未就学児無料

サラダバー、うずら煮卵、冷製坦々豚しゃぶ、
合鴨スモークレモン風味、棒棒鶏、麻婆豆腐、
浅利と胡瓜の青じそ和え、水餃子・胡麻ソース、
海老の旨塩炒め、揚げ物色々盛り合わせ、
豚ロースステーキ・BBQソース/おろしポン酢、
点心盛り合わせ、セルフ拉麺、ピザ、炒飯、
スープ、ビーフカレー、茨城県産こしひかり、
デザート

プラス
1,000円で
アルコール
飲み放題!

県産品を使ったお料理 ディナーバイキング

17:00~21:00 (80分制)

最終入店時間20:00(※)

L.O.20:30

大人 中学生以上 **¥7,500**

(税込)

ソフトドリンク
飲み放題付

小学生 **¥3,500**

(税込)

未就学児無料

サラダバー、県産常陸牛の低温蒸し、うずら煮卵、
県産味麗豚の坦々豚しゃぶ、海老の旨塩炒め、
合鴨スモークレモン風味、浅利と胡瓜の青じそ和え、
棒棒鶏、鰹の中華風カルパッチョ、サザエの磯焼き、
メバルの柚子塩焼き、県産ロースボークステーキ
BBQソース/おろしポン酢、揚げ物色々盛り合わせ、
点心盛り合わせ、県産常陸牛の餡かけかた焼きそば、
県産味麗豚の炙りチャーシュー、北京ダック、
県産常陸牛入り炒飯、鱈鱈とズワイ蟹入りスープ、
県産常陸牛入りカレー、茨城県産こしひかり、
デザート



お子様向けに
唐揚げ・ポテト・カレーも
ございます!

※最終入店時間に入店されると食事を取る時間が短くなってしまいますので、お早目にお越しください。L.O.の時間を過ぎるとお料理の補充が無くなります。

ご予約・お問い合わせ



ホテル テラス ザ スクエア 日立
HOTEL TERRACE
the SQUARE HITACHI

〒317-0073 茨城県日立市幸町1-20-3

☎0294-33-5412

☎0294-22-5531

レストラン

ホテル
直通



お申込はこちら

JR常磐線日立駅より徒歩2分