

新忘年会プラン

2025.11/21(金)～2026.2/28(土)

【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 **¥8,000**

■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 (まぐろ、鯛、イカソーメン)
北京風油淋鶏
海老のチリソース
牛サーロインのグリエおろしポン酢ソース
蟹炒飯
デザート



テラスザスクエア日立 いちおしコース

【洋食・中華】個人盛り お料理 **7** 品

■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
旬魚のカルパッチョ 3 種盛り
若鶏の唐揚げガーリック風味炒め
鰯と小海老のブイヤベース風
ビーフステーキおろしポン酢ソース
粽 / デザート

お一人様
税サ込 **¥6,500**

特典あり
◎プロジェクター
◎スクリーン
無料



おもてなしコース

【洋食・中華】大皿盛り お料理 **7** 品

■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
さつまいものロワイヤルベビーホタテの銀鮓仕立て
若鶏の唐揚げガーリック風味炒め
鰯と小海老の白ワイン蒸し クリームソース
ローストポークとチリソー ハニーマスタードソース
粽 / デザート

お一人様
税サ込 **¥5,500** (税サ込)

特典なし
こちらのコース
には特典が
含まれません



写真は 6 名分のお料理です

飲み放題付き 得々コース

■利用条件 :20 名様以上

■利用時間 :2 時間

■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

特典なし
こちらのコース
には特典が
含まれません

とくとくスタンダード



写真は 6 名分のお料理です



お一人様
税サ込 **¥6,500**

菜の花とベーコンのキッシュサラダ添え
海老とズワイ蟹の旨塩ペッパー炒め
北京風油淋鶏
ローストポーク柚子胡椒バターソース
粽
デザート

【洋食・中華】大皿盛り

お料理 **6** 品

とくとくスタンダード
デザートなし

前菜盛り合せ
若鶏の唐揚げガーリック風味炒め
塩麻婆豆腐
カレイの香草パン粉焼き
トマトフォンデュソース
ローストポークとチリソーハニーマスタードソース
玉葱とひき肉の炒飯



特典あり
◎プロジェクター
◎スクリーン
無料

特典付き！とくとくデラックス



写真は 6 名分のお料理です



お一人様
税サ込 **¥7,500**

前菜盛り合わせ
さつまいものロワイヤルベビーホタテの銀鮓仕立て
豚しゃぶ冬の温野菜を添えてローストガーリックソース
カレイの香草パン粉焼きトマトフォンデュソース
ビーフステーキおろしポン酢ソース
葱と柚子の蕎麦
デザート

とくとくデラックス
デザートなし

前菜盛り合わせ
さつまいものロワイヤル
ベビーホタテの銀鮓仕立て
北京風油淋鶏
塩麻婆豆腐
鰯と小海老の白ワイン蒸し
クリームソース
牛肉の香草パン粉焼き
パルサミソース
粽

新登場！ 飲み放題付き ビュッフェコース

特典なし
こちらのコース
には特典が
含まれません

お一人様
税サ込 **¥8,000**

■利用条件 :30 名様以上
■利用時間 :2 時間
※30 名未満室料発生

■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



・コールドミート盛り合わせ・スモークサーモン・ミニチーズバーガー・ローストビーフ
・ビーフシチュー・ピザマルゲリータ・常陸秋そば・若鶏と旬菜のオイスターソース煮
・蟹爪フライとハムスイコー・海老のチリソース・豚肉の旨塩ペッパー炒め・しらす炒飯
・デザート盛り合わせ

瓶ビール以外でも、アルコール類、ソフトドリンクが飲み放題！
2時間 飲み放題プラン

生ビール飲み放題

お一人様
+¥500

お一人様
税サ込 **¥2,500**

瓶ビール、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)、日本酒、焼酎
(麦・芋)、ウイスキー※ハイボール
OK 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
税サ込 **¥2,300**

瓶ビール、日本酒、
焼酎(麦・芋)、
ウイスキー※ハイボール OK、
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
税サ込 **¥1,200**

ノンアルコールカクテル
(3 種)
ジンジャーエール、
コカ・コーラ、烏龍茶
オレンジジュース

■プランご利用は20名様より承ります。(ビュッフェは30名) ■20名様(ビュッフェは30名)以下の場合は、別途宴席料が発生致します。■お人数に合わせた宴会場(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ギー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がございます。また、使用器具は十分な洗浄を施しておりますが、アレルギー物質が残留することもあります。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、予めご注意ください様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。