

忘新年会プラン

2026.11/20(金)～2027.2/28(日)

【予約・お問い合わせ】

☎0294-22-8831 (宴会営業部)

すき焼き特選コース

【洋食・和食】お料理 7 品 個人盛り

お一人様

¥8,000 (税サ込)

特典あり

◎横断幕
◎プロジェクター
◎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

和洋前菜3品

旬のお造り
(ブリ・サーモン・イカソーメン・甘海老)

クラムチャウダーのパイ包み焼き

目光の唐揚げハーブ仕立て
レモン添え

常陸牛のすき焼き 奥久慈卵添え

焼おにぎりの出汁茶漬け

デザート・フルーツ



(写真はイメージです)

選べる プレミアムコース

【洋食・中華】お料理 6 品 個人盛り

お一人様

¥7,500 (税サ込)

特典あり

◎横断幕
◎プロジェクター
◎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



メインのお料理以外、前菜からデザートまで
A・Bから自由自在に組み合わせ

A チョリソーと南瓜のキッシュロレーヌ

B 四川名菜よだれ鶏

A 鯛とサーモンのカルパッチョ生姜ソース海藻サラダ添え

B 県産味麗豚のしゃぶしゃぶ温野菜添え 胡麻ソース

A 海老と白菜の香港蒸し 生姜風味

B イカのチリソース

メイン 国産牛サーロインステーキ・もみじおろしポン酢添え

A ブイヤース仕立てのシーフードピラフ

B ズワイ蟹炒飯

A 季節のデザートとフルーツ・ケーキ

B 杏仁豆腐とフルーツ3種



写真はスタッフのお薦めセレクトです (写真はイメージです)

パーティープランは全て右記のアレルゲン物質を使用しております。



■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ギー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、アレルギー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。

【洋食・中華】個人盛り お料理 6 品

おすすめ鍋コース

特典あり

◎横断幕
◎プロジェクター
◎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

¥6,500 (税サ込)

洋中前菜3品盛り合わせ
鯛とサーモン・いかのカルパッチョ生姜ソース
海老のオイスターソース炒め
みらい豚ばら肉と白菜のミルフィーユ鍋
粽(ちまき) / デザート・フルーツ

(写真はイメージです)

【洋食・中華】大皿盛り お料理 7 品

スタンダードコース

お一人様

¥5,200 (税サ込)

■利用条件 :20 名様以上
■利用時間 :2 時間 ■飲み放題別

イタリアンアンティパストとミモレットチーズのサラダ仕立て
油淋鶏 蜂蜜ジンジャー風味
ポテトの明太クリームグラタン
鰯(さわら)のソテー・シチリア風
ビーフステーキ照焼き仕立て ガーリックチップ添え
粽(ちまき)
ケーキ・フルーツ

写真は6名分のお料理です (写真はイメージです)

【洋食・中華】大皿盛り お料理 7 品

リーズナブルコース

お一人様

(税サ込)
¥4,200

■利用条件 :20 名様以上 ■利用時間 :2 時間 ■飲み放題別

かりかりのシラスとさつま芋・県産野菜の贅沢サラダ
若鶏の唐揚げ ガーリック炒め
キノコとペパロニのトルティーヤピザ
塩麻婆豆腐 / ローストポークのトマトチーズ焼き
浅瀬と搾菜の炒飯 / デザート

写真は6名分のお料理です (写真はイメージです)

特典あり

◎横断幕
◎プロジェクター
◎スクリーン
無料

飲み放題付きビュッフェコース ■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

お一人様
税サ込

¥8,000
(税サ込)

■利用条件:

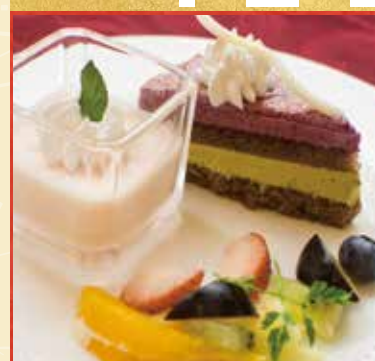
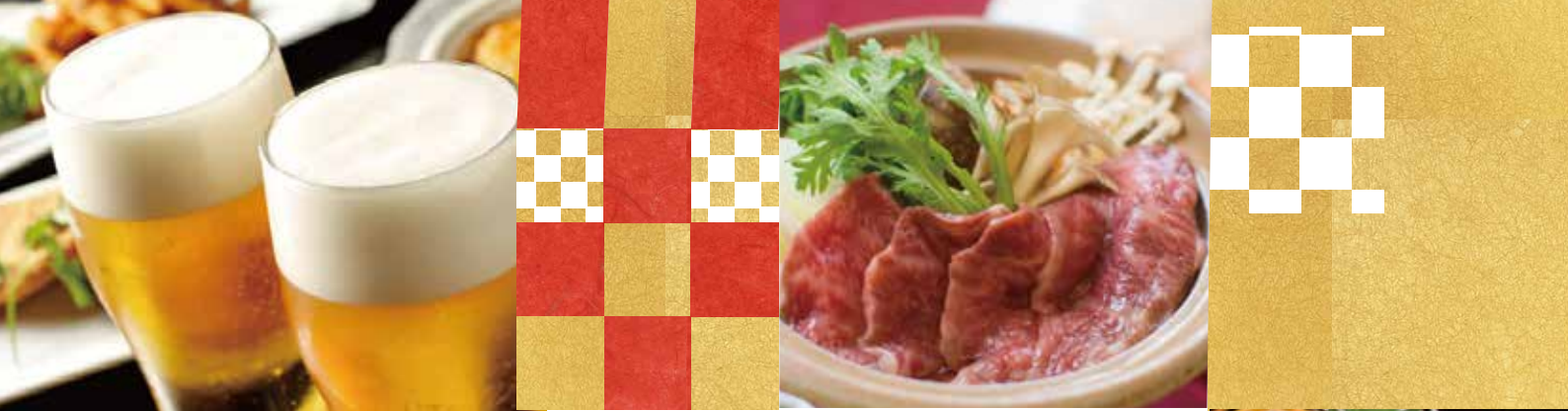
30名様以上

※30名未満室料発生

■利用時間 :2 時間

アンティパスト盛り合わせ / スモークサーモンボード / プチチーズバーガー
特製ビーフシチュー / ビーフステーキ温野菜添え / 明太子と海苔のマヨピザ
ゴマダレ蕎麦 / 点心3種盛り合わせ / 豚肉の黒胡椒炒め
油淋鶏、蜂蜜ジンジャー風味 / 海老のチリソース
浅瀬と搾菜の炒飯 / フルーツ&デザート





ホテル テラス ザ スクエア 日立

忘年会 新年会

【ご利用期間】

2026.11/20(金)~2027.2/28(日)

Party Plan

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



追加オプション

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