

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

2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22

お盆バイキング
ランチ&ディナー
お盆バイキング
ランチのみ開催

2026 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

8/11(火)~16(日)

スイーツ充実
ランチバイキング

11:30~14:30(90分制)
最終入店時間14:00(※)
L.O.14:30

大人 中学生以上 ¥3,800 (税込)

小学生 ¥1,500 (税込)

ソフトドリンク
飲み放題付

未就学児無料

サラダバー・うずらの煮卵・棒棒鶏・冷製坦々
風豚しゃぶ冷奴・夏野菜の冷たい茶碗蒸し・合
鴨スモークバジルトマトソース・クラゲの冷菜
TRAX特製冷やし担々麺 自家製食べる辣油
点心盛り合わせ・揚げ物色々盛り合わせ
豚ロースステーキ・(BBQソース、大葉おろし
ポン酢)・海老と夏野菜の塩レモンペッパー炒
め・麻婆豆腐・冷製コーンスープ・本日の炒飯・
ビーフカレー・茨城県産こしひかり
デザート など

プラス
1,000円で
アルコール
飲み放題!

8/13(木)~15(土)

県産品を使ったお料理
ディナーバイキング

17:00~21:00(90分制)
最終入店時間20:00(※)
L.O.20:30

大人 中学生以上 ¥7,700 (税込)

小学生 ¥3,500 (税込)

ソフトドリンク
飲み放題付

未就学児無料

サラダバー・うずらの煮卵・県産常陸牛の低温蒸し
県産つくば鶏の棒棒鶏・県産味麗豚の青じそ和え
鱈の中華風カルパッチョ・夏野菜の冷たい茶碗蒸し
県産ロースポークステーキ(BBQソース、大葉おろし
ポン酢)・有頭海老の鉄板焼き・海老と夏野菜の塩レ
モンペッパー炒め・点心盛り合わせ・揚げ物色々盛り
合わせ・本日のビザ・本日の出来立てパスタ(時間出
し)・県産味麗豚のロースト(ガーリックマトソース)
・ズワイ蟹と罐詰入り冷製コーンスープ・県産常陸牛
入りカレー・県産味麗豚入り炒飯・TRAX特製冷やし
担々麺 自家製食べる辣油・茨城県産こしひかり
デザート など



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

☎0294-33-5412

☎0294-22-5531

レストラン

ホテル
直通



お申込はこちら

〒317-0073 茨城県日立市幸町1-20-3 JR常磐線日立駅より徒歩2分