



秋の会食プラン

美味しい秋のお料理でおもてなし

【ご利用期間】

2026.9/1(火)~11/19(木)

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

秋の会食プラン

Autumn Party Plan

2026.9/1(火)~11/19(木)

【予約・お問い合わせ】

☎0294-22-8831 (宴会営業部)

美食の個人盛り 特選コース

【洋食・中華】お料理 **6** 品 個人盛り

お一人様

¥6,500 (税サ込)

■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

Choice
チョイス

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

- A** 洋前菜盛り合わせ
うざく
きのこペペロン
プチカプレーゼ
- B** 四川名菜 よだれ鶏

- A** サーモンと
イズミダイの
カルパッチョサラダ
- B** 柚子山葵香る
中華風サーモンマリネ

写真はスタッフのお薦めセレクトです

- A** 秋刀魚のチーズグラタン・ガーリックトマトソース
- B** 海老のチリソース

- A** バター香る鮭ときのこの和風ピラフ
- B** 鮭と青のりバター醤油炒飯

- A** 牛サーロインステーキ・たっぷりキノコのストロガノフソース
- B** 牛サーロインと銀杏の黒胡椒炒め

- A** デザート (季節のムースとケーキ)
- B** 杏仁豆腐と3種のフルーツ

大皿盛り プレミアムコース

【洋食・中華】お料理 **6** 品 大皿盛り

お一人様

¥5,700 (税サ込)

■利用条件 :20 名様以上 ■利用時間 :2 時間 ■飲み放題別

Choice
チョイス

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

- A** 洋前菜盛り合わせ
(秋茄子のマリネ・南瓜グリル・プチカプレーゼ)
- B** 中華前菜盛り合わせ

- A** 白身魚のフリットマリネ・橙風味のラビコットソース
- B** 雲白肉 (ウンバイロー) 秋の温野菜を添えて

- A** 秋野菜とつくば鶏のバジルソテー
- B** 海老とホタテのチリソース

- A** 真鯛と海老のムースのポピエット・ヴァンブランソース
- B** 牛サーロインと銀杏の黒胡椒炒め

- A** おろしなめこ蕎麦
- B** 鮭と茸の炒飯

- A** デザート ケーキ
- B** 杏仁豆腐と胡麻団子



写真はスタッフのお薦めセレクトです

写真は6名分のお料理です

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ゲン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。

おすすめコース

【洋食・中華】大皿盛り お料理 **6** 品

■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

¥5,200 (税サ込)

前菜盛り合わせ / サーモンとイズミダイのカルパッチョ
若鶏と銀杏の香辣醬炒め
ビーフステーキ・シャリアピンソース
鮭と茸の炒飯 / デザート (季節のフルーツゼリー)

写真は6名分のお料理です

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

■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

¥4,700 (税サ込)

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

- A** スモークサーモンと明太ポテトのドーム仕立て・サラダ添え
- B** 中華風サーモンサラダ

- A** 季節のフルーツと生ハムのカクテル
- B** 秋香る油淋鶏 柚子風味の黒酢ソース

- A** 奥久慈卵とキノコのフラン・秋の根菜旨煮のせ
- B** 春巻きと揚げ焼売 カレー塩添え

- A** ノルディックサーモンの西京焼き・さつまいも添え
- B** 県産ロースポークと銀杏のオイスターソース炒め

- A** しめじと栗のバター香る和風ピラフ
- B** 鮭と茸の炒飯

- A** デザート (ケーキ)
- B** 杏仁豆腐と胡麻団子

写真は6名分のお料理です

写真はスタッフのお薦めセレクトです

【洋食・中華】大皿盛り お料理 **6** 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

干し柿・干し芋とモzzarellaチーズのカプレーゼ
若鶏と銀杏の香辣醬炒め
春巻きと揚げ焼売 カレー塩添え
豚肩ロース肉の低温調理ソテー・アップルジンジャーソース
鮭と茸の炒飯
デザート (季節のフルーツゼリー)

写真は6名分のお料理です

特典なし

こちらのコースには
特典が
含まれません

特典あり

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

ビュッフェコース

■利用条件 :30 名様以上

※30 名未満室料発生

■利用時間 :2 時間 ■飲み放題別

お一人様
税サ込

¥6,000

(税サ込)

イタリアンアンティパスト&生ハム・季節のフルーツ添え / スモークサーモン・キノコのマリネ添え / 南瓜とキノコのピッツア / カラフル秋野菜と若鶏のバジルソテー / ビーフステーキ・なめこ入りおろしポン酢 / 常陸秋そば / 海老のチリソース / 春巻きと揚げ焼売カレー塩添え / 若鶏と銀杏の香辣醬炒め / 鮭と茸の炒飯 / 浅蛸と茸の館かけ焼きそば / デザート・フルーツ