



※写真はイメージです

1. 四種前菜盛り合わせ
2. ローズポークの唐揚げ 東海村産長葱添え
～笠間自然薯と味噌のソース～
3. 鯛と帆立貝のソテー 小美玉市産蓮根と彩り野菜添え
4. 国産牛サーロインのソテー
城里町の花びら茸とひたちなか市のサツマイモ添え
5. 鶏腿肉の叉焼炒飯
6. 水戸市の米粉ヌードルと県産水菜のスープ
7. 笠間市産栗のモンブラン
8. コーヒー

洋食コース Western food

お一人様 6,000円(税サ込) 料理は盛込



※写真はイメージです

1. キハダマグロと蓮根・アボカドのサラダ
2. 小海老とキスのフリット バジルクリームソース
3. スズキと帆立貝のポワレ 秋茄子のピューレ添え
4. チキンと茸のホワイトソース煮込み
5. 梅里豚のミラノ風カツレット
6. 小柱とアサリのカレーピラフ
7. チョコレートガナッシュケーキ

中国料理コース Chinese food

お一人様 6,000円(税サ込) 料理は盛込



※写真はイメージです

1. 前菜三種盛り合わせ
2. 焼き海老餃子と小柱のライスペーパー包み揚げ
3. 鶏肉と銀杏の醤油炒め
4. 蟹つみれの柚子胡椒煮込み
5. 韓国風豚カルビ炒飯
6. 秋の根菜入りスープ
7. 柿のシャーベットとさつま芋の飴炊き

フリードリンクプラン

1,000円コース 烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ・ジンジャーエール・レモネード

1,500円コース ビール(瓶)・焼酎(麦/芋)・ウイスキー・烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ
ジンジャーエール・レモネード

2,000円コース ビール(瓶)・ワイン(白/赤)・ウイスキー・焼酎(麦/芋)・日本酒・ハイボール・シードル・レモンサワー
ノンアルコールビール・烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ・ジンジャーエール・レモネード

2,600円コース ビール(瓶)・生ビール・ワイン(白/赤)・ウイスキー・焼酎(麦/芋)・日本酒・ハイボール・シードル・レモンサワー
カクテル3種(ジントニック・モスコミュール・カシスオレンジ)・
ノンアルコールカクテル3種(シャーリーテンプル・ファジーネーブル・アップルジンジャー)
ノンアルコールビール・烏龍茶・オレンジジュース・アップルジュース・コココーラ・ジンジャーエール・レモネード

宴会特典

駐車場無料	ホテル駐車場2時間30分無料
会場費無料	会場費は2時間無料
音響無料	マイク音響使用料サービス
ご宿泊特別プラン	ご宿泊特別価格でご用意



※料金表示は税金・サービス料込の金額となります。※写真は全てイメージです。※仕入の状況により料理の内容を変更する場合がございます。※10名様から承ります。※屋台料理・余興・お飲物等、ご要望に応じてご用意致します。(別途料金)※駐車場が満車の場合は近隣の有料駐車場となる場合がございます。※その他ご要望もお気軽にご相談ください。

和洋コース Japanese & Western food

お一人様 7,000円(税サ込) 料理は銘々盛



※写真はイメージです



1. 茄子のマリネと合鴨肉のスマーク
2. 鰹のたたきポン酢添え
3. 天ぷら盛り合わせ(海老・キス・さつまいも・エシャレット)
4. サーモンのポワレ 茸入りクリームソース
5. 牛肉のソテー 和風オニオンソース
6. 若鶏と秋の味覚の炊き込み御飯
7. お吸い物
8. 抹茶のロールケーキ&黒糖きなこのムース

洋中ミックス Western & Chinese food

お一人様 7,000円(税サ込) 料理は盛込



※写真はイメージです



1. つくば鶏胸肉のサラダ仕立て 味噌マヨネーズソース
2. 大海老と栗の塩炒め
3. 常陸の輝きの焼き蒸し 胡麻黒酢ソース
4. サーモンのポワレ ポテトの鱗仕立て
5. 牛肉の塩麴焼き 秋の味覚添え
6. 挽肉と蓮根のピラフ
7. スイートポテトのゴマ団子と栗のロールケーキ
8. コーヒー