

2021-2022 Year and New Year Party

ホテルテラスザガーデン水戸

忘 新 年 会

プラン

2名様より
承ります

女子会
にも

少人数
にも

シェフ特製 洋食コース

＜お1人様＞ ¥6,000 (税サ込)

小海老とアボカドのセルクル仕立て
鶏とゴードチーズのパイ包み
カレイのカダイフ巻き 香草入りオニオンブルーチとバルサミコ
国産牛ロースグリル 茸のベニエ添え マスタードソース
シーフードドリア/プチフルールと季節のフルーツ

アレルギー：えび・小麦・卵・乳・いか・オレンジ・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチン



春侍月コース

6,000円 (税サ込)

県産牛と旬の味覚を堪能
お1人様

【先付】冬の前置盛 プリのうす造り
【強肴】常陸牛肉のロースト 河豚唐揚げ
【食事】握り鮓
【水菓子】苺のムース

アレルギー：えび・小麦・乳・牛肉・大豆

ホテルテラスザガーデン水戸こだわりの贅沢な和・洋のお料理意を満喫していただける3種類のコースをご用意

テラス一番人気!

スタンダードコース

＜お1人様＞

¥6,000 (税サ込)

鯛のカルパッチョ/新海苔入り雲丹豆腐
スズキのボワレ魚介のワイン蒸しソース
牛フィレステーキりんごのキャラメリゼ添え赤ワインソース
茸の天婦羅蕎麦/プチフルールと季節のフルーツ



アレルギー：えび・小麦・そば・卵・乳・いか・オレンジ
牛肉・さば・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン

一つ上のご褒美を

デラックスコース

＜お1人様＞

¥7,000 (税サ込)

鯛と帆立のセルクル仕立て/ズワイガニのゼリー寄せ
海老と帆立のパイ包み焼き
国産牛のグリル ボルチニニ茸のソース
握り鮓/プチフルールと季節のフルーツ



アレルギー：えび・かに・小麦・卵・乳・いくら・牛肉・さば
大豆・鶏肉・ゼラチン

至極のこだわり!

料理長特選コース

＜お1人様＞

¥8,000 (税サ込)

鯛の昆布め菊花造り/炙り鮓と旬の白身魚のカルパッチョ
真鯛とポテトのトルティード サワークリーム添え
国産牛フィレステーキ南瓜のグラタン添えトリフソース
握り鮓/プチフルールと季節のフルーツ



アレルギー：えび・小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・りんご
ゼラチン

特別フリードリンクコース

ご利用時間：2時間 10名様より

¥1,200ソフトドリンクコースもご用意

¥1,800コース

・ビール・ウィスキー・ハイボール・コークハイ・ジンジャーハイ・日本酒・焼酎(芋・麦)・ウーロンハイ・杏露酒
・ノンアルコールビールテイスト飲料・ノンアルコールカクテル2種・ノンアルコール梅酒
・ソフトドリンク(オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ジンジャーエール、コーラ、ウーロン茶)

¥2,000コース

・ノンアルコールカクテル1種
・赤ワイン・白ワイン

¥2,300コース

・ノンアルコールカクテル7種
・スパークリングワイン