

SPECIAL PARTY PLAN

謝恩会・卒業パーティプラン

感謝を込めてお世話になった恩師や仲間たちと共に

お一人様 **¥5,000**(税サ込)

特典 フリーソフトドリンク付

- ご利用は30名様以上の謝恩会のみのご利用に限らせていただきます。
- お料理はbuffeスタイルになります。
- ご利用時間は2時間となります。
- アルコールをご希望の方はご相談ください。



同窓会プラン

懐かしい顔に囲まれた思い出深いひとときを

お一人様 **¥7,000**(税サ込)

- ご利用時間 3時間
 - お料理 立食 or 着席buffe
 - お飲み物 フリードリンク
 - 特典 集合写真付き(キャビネサイズ)
※集合写真は宴席前に撮影しお開きまでにお渡しいたします。
- ※ご利用は20名様以上とさせていただきます。

- お料理はbuffeスタイルになります。
- ご利用は20名様以上の同窓会のみのご利用に限らせていただきます。



歓送迎会 プラン

2019.
3/1(金) ▶ 4/30(火)

早期お申込み特典 2/9までに歓送迎会プランをお申込みのお客様限定(30名様以上)



HOTEL TERRACE
the GARDEN MITO

〒310-0015 茨城県水戸市宮町1-7 (水戸駅南口直結)
tel. 029-300-2500 fax. 029-300-2545
URL <https://www.hotel-terrace.com>
E-mail party@hotel-terrace.com

駐車場 180台
(満車の際はご容赦ください)



特典

30分延長無料!
(室料・フリードリンク)

特典

フリードリンクプラン
ワンランクUP!
乾杯用 **OR**
スパークリングワイン
プレゼント!

特典

30名様ごとに
アレンジ花お1つ
プレゼント!

特典

日月火水木

曜日限定
幹事お1人様
お食事無料!
(休前日を除きます)

歓送迎会だけの特別コース



こだわりのデザートbuffetがついた
歓送迎会スペシャルコース

お一人様 (税別) **¥6,500** 20名様より

- 豚ロースの冷しゃぶサラダ
- チャイニーズロワイヤル 蟹肉あんかけ
- 旬の魚のフリット ほうれん草のクリームソース
- 海老のチリソース
- 牛フィレ肉のポワレ 木の芽風味の筍添え
- 季節のちらし鮎
- デザートbuffet

一番人気
歓送迎会
スタンダードコース
お一人様 (税別) **¥6,000**



- 豚しゃぶと新玉葱 ポン酢ジュレ
- 鯖のたたき
- 白身魚のオープン焼き 香草バターソース
- 海老と春竹の子 色どり野菜の塩味炒め
- 国産牛サーロインのポワレ 皮付きポテトと芽キャベツ添え
- 焼きおにぎりと桜海老の洋風茶漬
- レアーストロベリー

ちょっと贅沢に
歓送迎会
デラックスコース
お一人様 (税別) **¥7,000**



- 春の前菜盛
- お造り
- 蛤の若草焼
- 大海老と空豆のマヨネーズ炒め
- 牛フィレ肉の網焼き 新玉葱の和風ソース
- 握り鮎
- 抹茶のムース

シェフのこだわり
料理長
オススメコース
お一人様 (税別) **¥8,000**



- 春の前菜盛
- アサリとフカヒレのスープ
- 真鯛のポワレ 柑橘類のバターソース
- 蟹爪のパン粉揚げ チリソース
- 国産牛のグリエ 新玉葱の和風ソース
- 握り鮎
- チーズケーキ

シェフ自慢の厳選コース

季節の味覚たっぷり
洋食
スペシャル
コース
お一人様 (税別) **¥6,000**

- ◆桜鯛のカルパッチョ レモン風味のヒアロジュレ
- ◆帆立の貝焼き ブルギニョン風
- ◆春野菜のポタージュスープ
- ◆白身魚のプレゼ オニオンクリームソース
- ◆国産牛サーロインのグリエ アーモンドの香り
- ◆パン ◆チョコのミルクレーブ

ボリュームたっぷり
中華
盛込特撰
コース
お一人様 (税別) **¥6,000**

- ◆蒸し鶏の冷菜
- ◆サザエとホタテ貝柱の香味焼
- ◆メバルの香り蒸し 香味野菜添え
- ◆海老のチリソース
- ◆豚バラ肉の角煮 菜の花添え
- ◆割包
- ◆マンゴーロール

旬の素材を和食で味わう
清和月コース
お一人様 (税別) **¥7,000**

前菜	春の前菜盛
吸物	春鰯のつみれ仕立て
お造り	鯛の桜花盛
焼物	常陸牛もも肉の落ミソ焼
揚物	カニの鶯揚
食事	蛸飯、赤出し
水菓子	甘酒プリン

歓送迎会プラン特別フリードリンクコース
ご利用時間 2時間 20名様より
ハニーシトロン・オレンジサンライズ・ストロベリーフィズをサービスでお付けします

¥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	¥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) +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	¥2,000 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 赤ワイン・白ワイン・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3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) +ノンアルコールカクテル7種・スパークリングワイン

※¥1,200のソフトドリンクコースもございます

【7大食物アレルギー対応メニューご留意事項】

1. 使用食材については、製造元からの情報を基に確認しております。
2. 他のメニューと同一の厨房での調理となり、調理・洗浄機器などについても他のメニューと共通のものを使用するため 加工、または調理の過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。 ※左記の事柄により、100%アレルギーが含まれないとの保証はいたしかねます。
メニューはご連絡無しに変更する事もありますのでご了承下さいませ。
金額はすべて税・サービス料込みで御座います。
写真はイメージです。