

SANNOMARU HOTEL

歓送迎会プラン

＊2026年3月1日(日)～2026年5月31日(日)



 水戸三の丸ホテル

[住所] 茨城県水戸市三の丸2-1-1

[最寄] 水戸駅 北口から徒歩2分

[電話] 029-221-3011



料理長厳選コース

お一人様

10,000円 (税サ込)

- 【冷前菜】 平目と雲丹の包み盛り
- 【魚料理】 鰻とすっぽんの小鍋仕立て
- 【肉料理】 常陸牛サーロイングリルステーキ
～ グレービーソース ～
- 【お食事】 鯛そうめん
- 【デザート】 デザート二種と季節のフルーツ
- 【食後のコーヒー】



お一人様 6,500円(税サ込)

【アミューズ】

石垣貝と山菜の香味サラダ

【冷前菜】

黒毛和牛炙り 春野菜添え

【温前菜】

オリーブオイルソーセージ入り
トマトポタージュスープ

【選べるメイン料理】

- A. ユメカサゴのアクアパッツァ
- B. 芋豚ロースの特製味噌焼き 春野菜添え

【選べるお食事】

- A. 梅風味炊込みおこわ
あおさ海苔と揚げ茄子の味噌汁
- B. 鶏肉と細切り野菜のあんかけ丼
メンマと野菜の醤油風味スープ

【デザート】

キャラメルプリン

【食後のコーヒー】



お一人様 7,500円(税サ込)

【アミューズ】

シャキシャキ筍とチキンのベーコン巻き
フルーツトマト添え

【冷前菜】

厚切りサーモンカルパッチョ
長芋と春野菜のマリネ

【温前菜】

金目鯛と焼きネギ入りパンプキンスープ

【選べるメイン料理】

- A. 活鯛と鮑のちり蒸し
春野菜あん ズワイ蟹添え
- B. アンガス牛サーロインステーキ 桜の香り

【選べるお食事】

- A. 乱切天ぷらざるそば
桜海老と長芋のかき揚げ
- B. 鶏肉と細切り野菜のあんかけ丼
メンマと野菜の醤油風味スープ

【デザート】

苺とナタデココのあんみつ風味

【食後のコーヒー】



お一人様 9,000円(税サ込)

【アミューズ】

釜揚げ桜海老とシラス入り 海藻柚子風味
海老のテリーヌ添え

【お造り】

季の物三点盛り

【スープ】

ズワイ蟹入りフカヒレスープ

【魚料理】

春野菜とズワイ蟹の天婦羅盛り

【肉料理】

常陸牛サーロイングリルステーキ
グレービーソース

【お食事】

鮪の葱とろとイクラの手巻き寿司
蛤のお吸い物

【デザート】

デザート二種と季節のフルーツ

【食後のコーヒー】



○仕入れの状況によりメニューが一部変更となる場合がございます。

2 時間制

FREE

10

DRINK

名様より

●Aプラン お一人様 1,500円 (税サ込)

ノンアルコールビール ノンアルコールカクテル (カシスオレンジ/シャルドネスパークリング)
ウーロン茶 オレンジジュース アップルジュースコーラ ジンジャエール

●Bプラン お一人様 2,000円 (税サ込)

ビール 日本酒 レモンサワー ワイン (赤/白) 焼酎 (芋/麦)
ウイスキー (ロック/ハイボール/美酢パイナップル入りハイボール)
美酢炭酸割りソフトドリンク (ザクロ/パイナップル) 大人のメロンソーダ
プレミアム果汁入りソフトドリンク (あまおういちご/シャインマスカット)

※上記Aプランすべて含む

●Cプラン お一人様 2,500円 (税サ込)

ビール 日本酒 焼酎 (芋/麦) ワイン (赤/白) 梅酒
ウイスキー (ロック/ハイボール/美酢パイナップル入りハイボール)
サワー (ブラックレモンサワー/レッドレモンサワー/ブルーフィズレモンサワー)
大人のソフトドリンク (イチゴオーレ/バナナオーレ) ブラック果汁炭酸割り (いちご/メロン)

※上記Aプランすべて含む