



SANNOMARU HOTEL



AUTUMN PARTY PLAN

2026.9.16
[WED]

}

2026.11.15
[SUN]



水戸三の丸ホテル

茨城県水戸市三の丸2-1-1

029-221-3011



料理長厳選コース 10,000円(税サ込)

- 【お造り】 河豚刺し
- 【魚料理】 ロブスターと鮑のくず仕立て
- 【肉料理】 常陸牛グリルステーキ シュラスコ風味
- 【お食事】 河豚雑炊 水鍋仕立て
- 【デザート】 茨城県産栗のプリンとケーキ 季節のフルーツ添え
- 【食後のコーヒー】



6,500円(税サ込)

【オードブル】

オードブル4種盛り

- ・合鴨西京漬けと海老芋寿し
- ・北海の魚介なます
- ・中華クラゲのシラス添え
- ・チャーシューと彩色野菜のマリネ

【魚料理】

キングサーモンのソテー

ホワイトクリームソース 秋茄子ときのこのグリル

【肉料理】

芋豚ロースのクルミ胡麻風味焼き
チーズ入り大葉ソース

【お食事】

栗おこわ
鱧しん丈と松茸のお吸い物

【デザート】

茨城県産栗のプリン 巨峰添え



【食後のコーヒー】

7,500円(税サ込)

【アミューズ】

きのこのテリーヌ ~季節野菜の白和え~

【冷前菜】

サーモンのマリネ
無花果とクリームチーズ添え

【スープ】

 メバル入りきのこスープ

【選べるメイン料理】

- A. 賀茂茄子しぎ焼き
蒸しあわびと蟹のくずあん
- B. アンガス牛サーロインステーキ
パリフォーネ添え ポルチーニの香り

【選べるお食事】

- A. 常陸秋そば
桜海老と百合根の天婦羅
- B. 秋刀魚の煮物入り五目御飯
なめこと卵のスープ

【デザート】

カボチャのバスクチーズケーキ 

【食後のコーヒー】

9,000円(税サ込)

【アミューズ】

海老のテリーヌと煮鮑・イカ昆布添え

【お造り】

お造り三点盛り 

【スープ】

フカヒレと秋鮭の蒸しスープ

【魚料理】

ロブスターと大黒占地の黄金揚げ

【肉料理】

常陸牛のグリルステーキ
シュラスコ風味

【お食事】

南鰯の寿司
鱧と松茸のお吸い物

【デザート】

茨城県産栗プリンとケーキ
季節のフルーツ添え

【食後のコーヒー】

○仕入れ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。

フリースタイルプラン(10名様より/2時間制)

・Aプラン・・・2,000円

- ・ビール ・日本酒 ・焼酎(芋/麦) ・ワイン(赤/白) ・ウイスキー(ロック/水割り/ハイボール)
- ・ノンアルコールビール ・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・・・2,500円

- ・ビール ・日本酒 ・レモンサワー ・焼酎(芋/麦) ・ワイン(赤/白)
- ・ウイスキー(ロック/水割り/ハイボール/美酢パイン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) ・昭和のソーダ水 ・大阪飲物
- ・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

・Cプラン・・・3,000円

- ・生ビール ・ビール ・日本酒 ・レモンサワー ・焼酎(芋/麦) ・ワイン(赤/白)
- ・ウイスキー(ロック/水割り/ハイボール/美酢パインナップル入りハイボール)
- ・サワー(ブラックレモンサワー/エグイレモンサワー)
- ・美酢炭酸割りソフトドリンク(ザクロ/パイナップル) ・昭和のソーダ水 ・大阪飲物
- ・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)
- ・ブラックソフトドリンク(メロン/イチゴ/レモン)
- ・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