



# 水戸三の丸ホテル 忘年会 新年会プラン

【期間】 2024年11月16日～2025年2月28日

お一人様 **7,000円** (税サ込)

## 【Menu】

### 【アミューズ】

合鴨生ハムとカボチャのサラダ添え

### 【冷前菜】

鯛とサーモンのお造り

### 【温前菜】

鶏軟骨つみれ入り

クリームポタージュスープ

### 【選べるメイン料理】

① 鮑酒炒り 季節の野菜添え

② 佐賀牛のローストビーフ

ホワイトソースのタルトカップ添え

### 【選べるお食事】

① かも南蛮うどん

② 広東風角煮ご飯

なめこと卵の中華スープ

### 【デザート】

洋ナシプリン フルーツ添え

### 【食後のコーヒー】



メイン料理とお食事が選べるおすすめコースです。

○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。

○アレルギーの対応についてはスタッフまでご相談ください。

## フリードリンクプラン 【2時間制】

**Aプラン 1,000円** (税サ込)

- ・ノンアルコールビール・美酢炭酸割り3種
- ・ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・コーラ・ジンジャーエール

**Bプラン 2,000円** (税サ込)

- ・ビール・日本酒・ウイスキー (水割り・ロック・ハイボール・美酢パインアップルハイボール)
- ・レモネードサワー・ラムネサワー・ワイン (赤・白)・焼酎 (芋・麦)・Aプランに含まれるソフトドリンク各種

**Cプラン 2,500円** (税サ込)

- ・スパークリングワイン・レモン激盛サワー・梅酒・
- ・ソフトドリンク炭酸割り (あまおうイチゴ・シャインマスカット・川中島白桃・佐藤錦サクランボ)
- ・ビール・日本酒・ウイスキー (水割り・ロック・ハイボール・コーラハイボール・ジンジャーハイボール)
- ・ワイン (赤・白)・焼酎 (芋・麦)・Aプランに含まれるソフトドリンク各種





料理長が厳選した食材を使用した特別なコース

お一人様 **8,500円** (税サ込)

【Menu】

- 【アミューズ】 帆立貝柱のグリルと鱈のマリネ
- 【御造り】 活平目・鮪・サーモン
- 【スープ】 蟹肉入り五目ふかひれスープ
- 【魚料理】 百合根と白占地入り鰻茶碗蒸し
- 【肉料理】 常陸牛サーロイングリルステーキ  
トリュフの香り
- 【お食事】 にぎり寿司 (鮪・鯛・ホタテ) 蜆汁
- 【デザート】 特製デザート盛合せ
- 【食後のコーヒー】



メイン料理とお食事が選べるベーシックなコース

お一人様 **6,000円** (税サ込)

【Menu】

- 【アミューズ】 鮫鰯肝と河豚皮の煮凍り
- 【冷前菜】 常陸牛しゃぶ冷製仕立て ゴマダレ和え
- 【温前菜】 海老とごろごろ野菜のトマトポタージュスープ
- 【選べるメイン料理】
  - ①活鯛と蟹爪のかぶら蒸し きのこあん
  - ②下妻産キングポークの香草焼き  
バルサミコソース
- 【選べる食事】
  - ①蛸と大根の炊込みご飯 蜆汁
  - ②五目ちまき なめこと卵の中華スープ
- 【デザート】 紫芋プリン フルーツ添え
- 【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。 ○アレルギーの対応についてはスタッフまでご相談ください。