



AUTUMN PLAN

2025/10/01(WED) ~ 11/30(SUN)

SERVICES INCLUDED

- 会場使用料：2時間まで無料
- マイク2本サービス
- 駐車場：3時間までホテル負担
- アレルギー対応メニューのご用意
(事前にご相談ください)



水戸三の丸ホテル

〒310-0011 茨城県水戸市三の丸2-1-1

TEL 029-221-3011

<http://www.rio-hotels.co.jp/mito/>

料理長厳選コース 一人様 9,000円 (税サ込)

- 【冷前菜】活平目と北寄貝の刺身
- 【温前菜】活鯛ときの子のすっぽんスープ煮
- 【肉料理】常陸牛サーロイングリルステーキ
ポルチーニのクリームソース
- 【お食事】穴子の笹巻寿司と中トロの寿司盛合せ
酒沼の蜆汁
- 【デザート】季節のフルーツとデザート2種
- 【食後のコーヒー】



一人様 6,000円 (税サ込)

- 【アミューズ】
秋の吹き寄せ盛り
〜きのこキッシュ・ホタテ山椒焼き
海老黄味寿司・紅優甘レモン煮〜
- 【冷前菜】
平目と平貝のカルパッチョ
- 【温前菜】
ロールキャベツと彩色野菜の
トマトスープ
- 【選べるメイン料理】
A. 北海道秋刀魚柚庵焼き
焼き松茸添え
B. 芋豚ロースの
特製味噌ガーリック風味焼き
- 【選べるお食事】
A. 栗おこわと牛芋煮汁
B. 煮チャーシュー丼
なめこと豆腐の卵スープ
- 【デザート】
巨峰ピューレ入りヨーグルト
洋梨コンポートとシャインマスカット添え
- 【食後のコーヒー】

一人様 7,000円 (税サ込)

- 【アミューズ】
秋刀魚と帆立の柚子風味漬け
- 【冷前菜】
平目と石垣貝の菊なます
- 【温前菜】
カレイと海老芋入りの子ポタージュ
- 【選べるメイン料理】
A. 活鯛のポワレと有頭海老の
レモンバターソース
B. アンガス牛サーロインステーキ
秋の味覚添え
- 【選べるお食事】
A. 鰻とろろ秋そば
B. 煮チャーシュー丼
なめこと豆腐の卵スープ
- 【デザート】
さつま芋ケンピと秋のフルーツ
- 【食後のコーヒー】

一人様 8,500円 (税サ込)

- 【アミューズ】
鮑の柔らかか煮と紫芋入り
生湯葉のイクラ添え
- 【お造り】
お造り4点盛り
- 【スープ】
フカヒレとズワイ蟹のスープ
- 【魚料理】
ソフトシェルクラブのフリッター
ヤンニョムソース
- 【肉料理】
常陸牛サーロイングリルステーキ
ポルチーニのクリームソース
- 【お食事】
にぎり寿司と松茸のお吸い物
- 【デザート】
季節のフルーツとデザート2種
- 【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。

フリードリンクプラン (10名様より)



●Aプラン 一人様 1,500円 (税サ込)

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
コカ・コーラ ジンジャエール 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)

●Bプラン 一人様 2,000円 (税サ込)

ビール 日本酒 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)
ワイン (赤/白) 焼酎 (芋/麦) 美酢炭酸割り (ザクロ/パイナップル)

※上記Aプランすべて含む

●Cプラン 一人様 2,500円 (税サ込)

レモンサワー ノンアルコールレモンサワー/ハイボール
プレミアム果汁入り炭酸割りジュース (あまおういちご/川中島白桃)
ブルーレモンフィズ (オリジナルノンアルコールカクテル)

※上記A+Bプランすべて含む