SANNOMARU HOTEL

忘新年会

PARTY PLAN

2026.11.16 (MON) ～ 2027.02.28 (SUN)



水戸三の丸ホテル

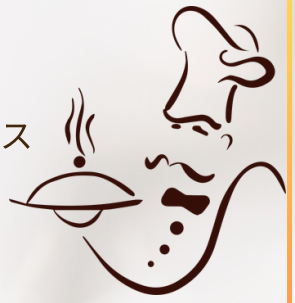
茨城県水戸市三の丸2-1-1

029-221-3011

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

料理長厳選コース　10,000円（税サ込）

【前菜】　厚切り河豚と雲丹のサラダ
【魚料理】　鰻のすっぽん鍋仕立て
【肉料理】　常陸牛サーロイングリルステーキ チーズ入り大葉ソース
【お食事】　鯛胡麻茶漬け
【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】



6,500円（税サ込）

【オードブル】
オードブル４種盛り
・河豚昆布締めポン酢ジュレ
・あん肝酢味噌
・蒸し鶏と胡瓜の胡麻和え
・合鴨の味噌漬けとリンゴ入り白和え

【魚料理】
鰤と海老のみぞれ仕立て



【肉料理】
グリルチキンのピザソース焼き
数の子のフライ添え

【お食事】
蟹飯
かき玉スープ

【デザート】
リンゴのプリン

【食後のコーヒー】

7,500円（税サ込）

【アミューズ】
ポルチーニ入りトリュフの香りテリーヌ
リンゴの白和え

【前菜】
魚介たっぷり海鮮サラダ
（烏賊・つぶ貝・海老・イタヤ貝・タコ）

【スープ】
有頭海老と彩り野菜入り
海老のビスク



【選べるメイン料理】
A.河豚とロブスターの黄金揚げ
B.和牛のステーキ グレービーソース

【選べるお食事】
A.蟹飯バター風味
浅利入りかき玉スープ
B.中華風角煮ご飯
水餃子入り野菜スープ

【デザート】



安納芋ミニケーキと苺

【食後のコーヒー】

9,000円（税サ込）

【アミューズ】
真フグの叩きとフグのテリーヌ

【お造り】
平目の和風カルパッチョ 雲丹添え

【スープ】
フカヒレとズワイ蟹入り
中華風ロワイヤル

【魚料理】
真鯛のソテー　アメリケーヌソース
叩き海老と季節野菜添え



【肉料理】
常陸牛サーロイングリルステーキ
チーズ入り大葉ソース

【お食事】
上寿司盛り合せ
蛤のお味噌汁

【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】

〇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。

フリードリンクプラン（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/美酢パイナップル入りハイボール）
・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）
・美酢炭酸割りソフトドリンク（ザクロ/パイナップル）
・プレミア果汁（あまおうイチゴ/シャインマスカット）　・昭和のソーダ水
・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/美酢パイナップル入りハイボール）・ブラックレモンサワー
・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）
・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
・プレミアム果汁入りソフトドリンク（あまおういちご/白桃/佐藤錦さくらんぼ）
・大阪飲物　・侍ブルー　・イチゴオーレ　・バナナオーレ
・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