

Plan

SANNOMARU HOTEL
忘年会・新年会

2025/12/01(mon) 2026/02/28(sat)



メイン料理とお食事が選べるおすすめコース

お一人様

7,500円 (税サ込)

- アミューズ
合鴨の味噌漬けと帆立貝柱のグリル添え
- 冷前菜
鮫鯨の供酢
- スープ
北海道産真ダラとズワイ蟹の根菜入り蒸しスープ
- 選べるメイン料理
A. ロブスターテルミドール きのことソース
B. アンガス牛サーロインステーキ
- 選べるお食事
A. 蟹飯と鴨南蛮うどん
B. 濃厚魚介豚骨つけ麺
- デザート
クレームブリュレと季節のフルーツ
- 食後のコーヒー

フリースタイルプラン (10名様より)

- Aプラン 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 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/美酢入りハイボール)
焼酎 (芋/麦) ワイン (赤/白) 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 2,500円 (税サ込)
レモンサワー ブルーレモンサワー
ノンアルコールレモンサワー/ハイボール
プレミアム果汁炭酸割りジュース (川中島白桃/佐藤錦/シャインマスカット)
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



SANNOMARU HOTEL



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

9,000円 (税サ込)

- アミューズ
煮鮑と真ふぐの塩昆布和え
- お造り
お造り 3点盛り
- スープ
ズワイ蟹入りフカヒレスープ
- 魚料理
河豚天婦羅とソフトシェルクラブの黄味揚げ
季節の野菜添え
- 肉料理
常陸牛サーロイングリルステーキ
広島産殻付き牡蠣の特製ソース焼き添え
- お食事
にぎり寿司と蛤の味噌汁
- 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



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

6,500円 (税サ込)

- アミューズ
鮫鰾の肝と河豚皮の煮凍り
- お造り
鯛と平貝のお造り
- スープ
海鮮三種入りポタージュスープ
- 選べるメイン料理
A. 鰯と牛肉大和煮の実そば蒸し
B. グリルチキンのボロネーゼ風チーズ焼き
- 選べるお食事
A. 蟹の蒸し寿司風と蛤のお吸い物
B. 濃厚魚介豚骨つけ麺
- デザート
レアチーズプリン
- 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。



水戸三の丸ホテル

〒310-0011 茨城県水戸市三の丸2-1-1



029-221-3011

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