

SUMMER PLAN

# PARTY



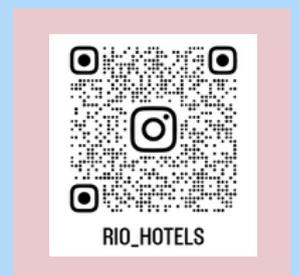
**2025.8.1 FRI - 9.30 THU**

水戸三の丸ホテル

〒310-0011 水戸市三の丸2-1-1

TEL 029-221-3011

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



@RIO\_HOTELS

# フリードリンクプラン

2時間制



## 【Aプラン】 1,500円 (税込)

- ノンアルコールビール
- オレンジジュース
- コカ・コーラ
- 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
- アップルジュース
- ジンジャエール

## 【Bプラン】 2,000円 (税込)

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

## 【Cプラン】 2,500円 (税込)

- レモンサワー
- ノンアルコールレモンサワー/ハイボール
- プレミア果汁入り炭酸割りジュース
- 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

# SUMMER 宴会プラン

お一人様

**6,000円 (税サ込)**



- 【アミューズ】 活メハモと生湯葉の梅風味ソース
- 【冷前菜】 サーモンのカルパッチョ イクラ添え
- 【スープ】 冷製パンプキンスープ
- 【選べるメイン】
  - A.揚げ米茄子との魚介あんかけ
  - B.グリルチキンのコーン入りトマトチーズ焼き
- 【選べるお食事】
  - A.新生姜しらすご飯と鰯のつみれ汁
  - B.魚介豚骨つけ麺 柚子の香り
- 【デザート】 桃入りミントゼリー
- 【食後のコーヒー】

お一人様

**7,000円 (税サ込)**

- 【アミューズ】 カプレーゼ 生ハム添え
- 【冷前菜】 冷製茶碗蒸し たっぷり蟹あん
- 【温前菜】 ココナッツシュリンプとドラゴンフルーツ マンゴー入りオーロラソース
- 【選べるメイン】
  - A.夏鴨ロースト夏野菜添え 和風照焼きソース
  - B.アンガス牛サーロインステーキ バーベキューソース
- 【選べるお食事】
  - A.鯛冷汁ひやむぎ
  - B.魚介豚骨つけ麺 柚子の香り
- 【デザート】 2色ジュレ入りフルーツポンチ
- 【食後のコーヒー】



お一人様

**8,500円 (税サ込)**



- 【アミューズ】 煮鮑とカッペリーニのフルーツトマト添え
- 【お造り】 平目と北寄貝の活造り
- 【スープ】 順菜、枸杞の実入り薬膳フカヒレスープ
- 【魚料理】 カジキのポアレ トマトソース 豆サラダ添え
- 【肉料理】 常陸牛サーロイングリルステーキ 夏野菜添え
- 【お食事】 鰻とろろ飯 赤だし味噌汁
- 【デザート】 季節のデザート3種盛り
- 【食後のコーヒー】