

# 水戸三の丸ホテル 忘年会 新年会プラン

【期間】 2023年11月16日～2024年2月28日



お一人様 **7,000円** (税サ込)

## 【Menu】

### 【アミューズ】

真フグの叩き バジル風味

### 【冷前菜】

ネギトロとトロサーモンのタルタル仕立て

### 【温前菜】

紅ズワイ蟹と帆立の  
ミネストローネスープ

### 【選べるメイン料理】

- ① ロブスターのコキールと  
ベビーホタテのバイ焼き
- ② 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

### 【選べるお食事】

- ① 近江鴨モモ肉入り かも南蛮うどん
- ② 広東風角煮ご飯  
なめこと豆腐入り卵スープ

### 【デザート】

小豆と苺のマロンクリームパフェ

### 【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・ノンアルコールカクテル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・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

### Cプラン 2,500円 (税サ込)

- ・スパークリングワイン・ノンアルコールスパークリングワイン・百年梅酒・紹興酒
- ・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】 帆立貝柱の生ウニ添え  
安曇野産塩だれわさび添え
- 【御造り】 活鯛松皮作り・活帆立貝・鮪そぎ身
- 【スープ】 ズワイ蟹入りふかひれスープ
- 【魚料理】 ソフトシェルクラブと  
カラスガレイの花咲揚げ 羹あん
- 【肉料理】 和牛ロースグリルステーキ 和風ソース  
温野菜添え
- 【お食事】 鰻のひつまぶし 白だし
- 【デザート】 特製デザート盛合せ  
ティラミス・カッサータ・フルーツ
- 【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】 鮫鯛肝と河豚皮ボン酢ジュレ
- 【冷前菜】 常陸牛しゃぶ冷製仕立て ゴマダレ
- 【温前菜】 筑波鶏と有頭海老の冬野菜の豆乳スープ
- 【選べるメイン料理】
  - ①活鯛と蛤の潮蒸し仕立て
  - ②豚ロースのガーリック風味焼き  
特製スパイス添え
- 【選べる食事】
  - ①蟹とイタヤ貝の炊込み茶漬け
  - ②広東風角煮ご飯 なめこと豆腐入り卵スープ
- 【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。