歓送迎会プラン

ご予約受付中

2024/03/01 ~ 2024/05/31

お料理プランは3種類ご用意！

お一人様
6,000円～（税サ込）

選べる飲み放題プラン3種類！

お一人様
1,000円～（税サ込）

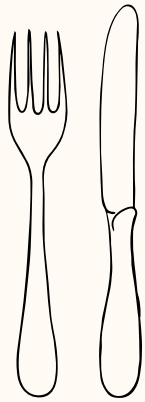
SANNOMARU HOTEL

歓送迎会のお問合せ・ご予約は 029-221-3011

WEB HTTP://WWW.RIO-HOTELS.CO.JP/MITO/
住所 茨城県水戸市三の丸2-1-1

お一人様　6,000円（税サ込）

【アミューズ】サーモンマリネとカプレーゼ 生ハム添え
【冷前菜】 牛肉と豚ロースのロースト ビネグレットソース　春野菜のミモザサラダ
【温前菜】 春竹の子と蒸し野菜入りクラムチャウダースープ
【選べるメイン料理】
　A 活〆ハマチのオイル焼き煮おろし 春野菜と筍の炒め添え
　B チキンのオーブン焼き 牛蒡のフリット添え
【選べるお食事】
　A 梅風味炊きおこわ 鰯のつみれ汁
　B 海老と奥久慈卵入りチリソース飯 ワカメと胡麻入りスープ
【デザート】　プリンアラモード
【食後のコーヒー】



お一人様　7,000円（税サ込）

【アミューズ】北寄貝とシャキシャキ竹の子の木の芽味噌風味
【冷前菜】 スモークサーモンとイクラおろし甘酢仕立て
【温前菜】 真鯛と帆立貝の貝柱あんかけ
【選べるメイン料理】
　A 煮鮑と鰻巻き玉子
　B 牛ホホ肉の赤ワイン煮 ドライトマトの赤ワイン風味
【選べるお食事】
　A かも南蛮つけそば
　B 海老と奥久慈卵入りチリソース飯 ワカメと胡麻入りスープ
【デザート】　大粒苺と水ようかん 大黒豆
【食後のコーヒー】

お一人様　8,500円（税サ込）

【アミューズ】鮑の柔らか煮とクラゲの盛合せ
【御造り】 お造り3点盛り（活平目・鮪・ホタテキャビア）
【スープ】 じゅん菜とフカヒレ入り薬膳蒸しスープ
【魚料理】 活穴子と海老と春野菜の黄味揚げ
【肉料理】 和牛サーロインステーキ 春野菜添え
【お食事】 鮪寿司とこぼれイクラ寿司 蛤味噌汁
【デザート】　季節のデザート盛合せ
【食後のコーヒー】

選べるフリードリンクコース（10名様より）

●Aコース　1,000円コース（税サ込）
　ノンアルコールビール　ノンアルコールカクテル2種　オレンジジュース
　アップルジュース　ウーロン茶　コーラ　ジンジャーエール

●Bコース　2,000円コース（税サ込）
　ビール　日本酒　ワイン（赤・白）　焼酎（芋・麦）　ウイスキー（水割り　ロック　ハイボール）
　プラスAコースに含まれるドリンク

●Cコース　2,500円コース（税サ込）
　スパークリングワイン　百年梅酒　カクテル3種　ビール　日本酒　焼酎（芋・麦）　ワイン（赤・白）
　ウイスキー（水割り　ロック　ハイボール）　プラスAコースに含まれるドリンク