水戸三の丸ホテル

歓送迎会プラン

【期間】2025年3月16日～2025年5月31日

メイン料理とお食事が選べるおすすめコース

7,500円（税サ込）

［アミューズ］
季節魚の南蛮漬けマリネ風
［冷前菜］
国産鶏の蒸し仕立て
中華風紅白ソースと野菜の紹興酒漬け
［温前菜］
ズワイガニとかぶらのみぞれ碗
［選べるメイン料理］
①赤メヌケとホタテと有頭海老の
アメリケーヌソース
②毛沢東スペアリブ
［選べるお食事］
①瓦そば
②牛肉の餡かけご飯と本日のスープ
［デザート］
杏仁豆腐とゴマ団子
［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

フリードリンクプラン【2時間制】

【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　・コーラ　・ジンジャーエール
・オレンジジュース　・アップルジュース
・ノンアルコールカクテル2種（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　・ワイン（赤・白）　・焼酎（芋・麦）　・ウイスキー
・ハイボール　・美酢パイナップルハイボール
・Aプランに含まれるソフトドリンク各種

【Cコース】　2,500円（税サ込）
・ラムネサワー　・モンスターエナジー入りハイボール
・ジンジャーハイボール　・コーラハイボール
・プレミア果汁ソフトドリンク炭酸割り
（あまおうイチゴ・シャインマスカット・川中島白桃）
・美酢炭酸割り（ざくろ・マスカット・パイナップル）
・ビール　・日本酒　・ワイン（赤・白）　・焼酎（芋・麦）　・ウイスキー
・ハイボール　・美酢パイナップルハイボール
・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

9,000円（税サ込）

［アミューズ］北京ダックのクレープ包み
煎り焼き
［御造り］　ヒラメと生ウニのお造り
［スープ］　水餃子の清湯スープ
［魚料理］　海鮮のチリソース煮
（渡りカニ・有頭海老・イカ）
［肉料理］　常陸牛ランプのロースト
フォンドボーソース
［お食事］　握り寿司（鮪・サーモン・鰻）
味噌汁付
［デザート」　デザート3種盛り
［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

6,500円（税サ込）

［アミューズ］重慶式よだれ鶏（口水鶏）
［冷前菜］　鯛松皮作り海鮮サラダ仕立て
［温前菜］　玻璃春巻きと海鮮焼売
［選べるメイン料理］
①筑波鶏のカチャトーラ
②鴛鴦蝦仁
（エビのチリソースと
エビのマヨネーズソース）
［選べるお食事］
①新ごぼうと浅利の深川飯
牛肉と里芋の芋煮汁
②四川風山椒麻婆豆腐とご飯
本日のスープ
［デザート」　苺のスムージー
［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

SANNOMARU HOTEL

歓送迎会プランのご予約・お問合せは　TEL 029-221-3011
WEB　https://www.rio-hotels.co.jp/mito/
住所　茨城県水戸市三の丸2-1-1