



※写真はイメージです。

要予約

徹送迎会 プラン

マイクロバス
送迎無料

2024年3月1日(金)~5月31日(日)

 HOTEL CRYSTAL PALACE

スタンダードコース

¥4,500 (税・サ込) 6品

- ▶ 生ハム、桜エビ、春野菜のミモザサラダ
- ▶ 油淋鶏
- ▶ 白身魚のタルタル焼き ラタトゥイユと共に
- ▶ 点心三種盛り
- ▶ 三元豚のローストジンジャーソース 春野菜を添えて
- ▶ 五目餡かけ炒飯

エレガントコース

¥6,000 (税・サ込) 7品

- ▶ 和前菜三種盛り (独活とウルイ、貝柱の酢味噌かけ、白身魚竹の子包みの露味噌焼き、菊菜浸し) **又は** オードブル 3 種盛り (海老と小柱のマリネ、ローストビーフのロールサラダ、ズッキーニフリットとチーズ)
- ▶ 厳選魚のお造り **又は** 炙り鯖のカルパッチョ ホワイトトバルサミコのジュレ
- ▶ 海老と竹の子、春野菜の卵白炒め **又は** 海老とニンニクの芽の香味醤油炒め 春野菜を添えて
- ▶ チャイニーズロワイヤル 鱈鱈の鼈甲餡 **又は** 鯖と土浦蓮根の蕪蒸し 五色野菜の琥珀餡仕立
- ▶ 特選牛のステーキオニオンペッパーソース **又は** 牛肉の赤ワイン煮パイ包み焼き
- ▶ 釜揚げ桜エビのかき揚げ蕎麦 **又は** 焼きおにぎり と 縮緬山椒の鰹出汁茶漬
- ▶ 桜の香りのパンナコッタ 春苺添え **又は** 桜のロールケーキ

お飲み物

ソフトドリンク
フリードリンク ¥1,500 (税・サ込)

アルコール
フリードリンク ¥2,200 (税・サ込)

モダンコース

¥5,000 (税・サ込) 6品

- ▶ 春野菜と蒸し鶏のサラダ仕立 県産リーフと共に **又は** 春キャベツと豚しゃぶの胡麻風味サラダ
- ▶ サーモンのカルパッチョ 新玉葱とクレソンのドレッシング **又は** 厳選魚のお造り
- ▶ 若鶏のスパイシーロースト トマトソース **又は** 若鶏とニンニクの芽、新玉葱の炒め
- ▶ 白身魚のタルタル焼き ラタトゥイユと共に **又は** 点心三種盛り
- ▶ 三元豚のローストジンジャーソース 春野菜を添えて **又は** 県産豚と彩野菜の酢豚
- ▶ 五目餡かけ炒飯 **又は** 五目餡かけ焼きそば

プレミアムコース

¥7,000 (税・サ込) 7品

- ▶ 独活とウルイ、貝柱の酢味噌かけ、白身魚竹の子包みの露味噌焼き、菊菜とズワイ蟹の浸し、蓮根の蕪蒸し
- ▶ 桜鯛と厳選魚のお造り **又は** 金目鯛と桜鱈のカルパッチョ 梅肉ドレッシング
- ▶ 春キャベツの海老新薯包み 生姜香る琥珀餡をかけて **又は** 春キャベツのロールキャベツ コンソメスープ
- ▶ 近海鱸と県産大根の重ね焼き 磯の香りの翡翠ソースかけ **又は** 鱸のポワレ 浅利入りバジルソース
- ▶ 特選牛のステーキ オニオンペッパーソース **又は** 牛肉の赤ワイン煮パイ包み焼き
- ▶ 桜エビ炊き込みご飯茶漬 春野菜のとろみ餡をかけて **又は** 桜エビの温製かき揚げ蕎麦
- ▶ 桜の香りのパンナコッタ 春苺添え **又は** 桜のロールケーキ

お申込み・お問い合わせ



HOTEL CRYSTAL PALACE
ホテルクリスタルパレス

Smile Experience

www.hotel-crystal.jp

〒312-0023

茨城県ひたちなか市大平 1-22-1

TEL:029-273-7711 (代表)

