



歓送迎会

ホテルクリスタルパレス

2025



日頃のご愛顧に感謝をこめて、
ホテルシェフ自慢の和食・洋食・
中華料理のパーティプランを
ご用意いたしました。
新しい出会いと慈しむべき別れ、
かけがえのない歓送迎会に
どうぞご利用ください。

歓送迎会プラン営業期間

二〇二五年三月一日から
二〇二五年五月三十一日まで

30名様以上のご宴席利用で

マイクロバス
送迎無料

お申込み・お問い合わせ



HOTEL CRYSTAL PALACE
ホテルクリスタルパレス

TEL:029-273-7711 (代表)

〒312-0023 茨城県ひたちなか市大平 1-22-1

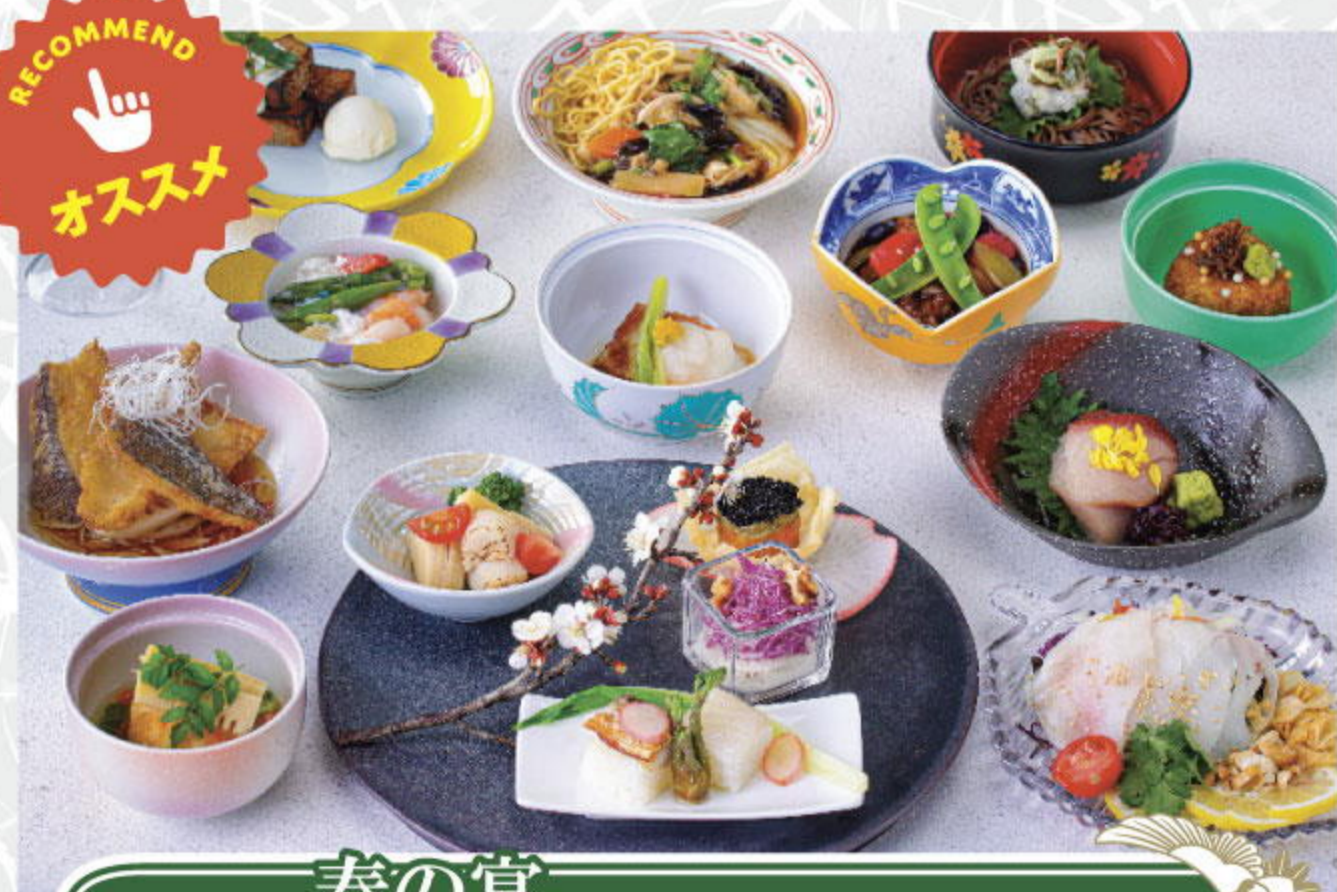
FAX:029-273-7742 email:enkai@hotel-crystal.jp





**春の彩り和洋折衷
プレミアムコース** お一人様 (税・サ込)
6,500円
全7品

- ▶ 春紫キャベツと胡桃、クリームチーズのサラダ仕立て
炙り帆立と菜の花、竹の子の辛子酢味噌
海老叩きのパン包み揚げ アボカド添え
- ▶ 厳選春魚のお造り 又は
桜鯛の柑橘マリネ イクラとオレンジソース 県産リーフのサラダ添え
- ▶ 竹の子真薯の白扇揚げ 錦野菜の琥珀餡かけ
- ▶ 那珂湊水揚げ旬魚の唐揚げと新生姜香る彩野菜の琥珀餡かけ
又は 桜鯛バプールと春野菜 浅利とトマトのマリエール
- ▶ 県産豚三枚肉の柔らか煮 新じゃが芋の摺り流しをかけて
又は 三元豚のロースト マスタードソース 新じゃが芋のピューレ添え
- ▶ 山菜おろし蕎麦 (温・冷) 又は 茶蕎麦 (冷)
- ▶ サザのコーヒーを使ったバウムクーヘン ジンジャーアイス添え
又は パンケーキ アイスクリーム添え



**春の宴
和中華折衷プレミアムコース** お一人様 (税・サ込)
6,500円
全7品

- ▶ 北京ダック風生春巻き
炙り帆立と菜の花、竹の子の辛子酢味噌
海老叩きのパン包み揚げ アボカド添え
- ▶ 厳選春魚のお造り 又は 桜鯛の中華風刺し身
- ▶ 竹の子真薯の白扇揚げ 錦野菜の琥珀餡かけ
- ▶ 那珂湊港水揚げ旬魚の唐揚げと新生姜香る彩野菜の琥珀餡かけ
又は 海老と竹の子、アスパラ、蚕豆の卵白炒め
- ▶ 県産豚三枚肉の柔らか煮 新じゃが芋の摺り流しをかけて
又は 春野菜の黒酢豚 ベリー風味
- ▶ 山菜おろし蕎麦 (温・冷) 又は 焼きおにぎり茶漬け
又は 海鮮餡かけ焼きそば
- ▶ サザのコーヒーを使ったバウムクーヘン ジンジャーアイス添え
又は 杏仁パフェ 県産苺添え



**春の彩り
和洋折衷コース** お一人様 (税・サ込)
5,500円
全6品

- ▶ 桜鯛の柑橘マリネ イクラとオレンジソース
県産リーフのサラダ添え
- ▶ 桜鯛バプールと春野菜 浅利とトマトのマリエール
- ▶ 白身魚と大根風呂吹きのおろしかけ 山椒の香り
又は 竹の子真薯の白扇揚げ 錦野菜の琥珀餡かけ
- ▶ 三元豚のロースト マスタードソース
新じゃが芋のピューレ添え
- ▶ 山菜おろし蕎麦 (温・冷) 又は 茶蕎麦 (冷)
- ▶ サザのコーヒーを使ったバウムクーヘン ジンジャーアイス添え
又は パンケーキ アイスクリーム添え



春の宴和中華折衷コース お一人様 (税・サ込)
5,500円
全7品

- ▶ 四川名菜よだれ鶏と春キャベツのサラダ仕立て
- ▶ 厳選春魚のお造り
- ▶ 竹の子真薯の白扇揚げ 錦野菜の琥珀餡かけ
- ▶ 海老と玉子のチリソース 又は 海老と新玉ねぎのオイスターソース炒め
- ▶ 県産豚三枚肉の柔らか煮 新じゃが芋の摺り流しをかけて
又は 春野菜の黒酢豚 ベリー風味
- ▶ 五目餡かけ炒飯 又は 五目餡かけ焼きそば
- ▶ 杏仁パフェ 県産苺添え
又は 県産苺のシロップマリネ ローズマリーの香り



春の山海の恵み贅沢コース 7,000円

全7品

お一人様 (税・サ込)

- ▶ 春紫キャベツと胡桃、クリームチーズのサラダ仕立て
炙り帆立と菜の花、竹の子の辛子酢味噌
桜鯛と焼き鯖のバッテラ寿司
海老叩きのパン包み揚げ アボカドディップとキャビア添え
- ▶ 厳選春魚のお造り
又は 新玉ねぎとリーフ、春魚のカルパッチョ仕立て
- ▶ 鯖と県産風呂吹き大根の蕪蒸し 翡翠ソースとみぞれ出汁
- ▶ 那珂湊港水揚げ旬魚の唐揚げと新生姜香る彩野菜の琥珀餡かけ
- ▶ 県産豚三枚肉の柔らか煮 新じゃが芋の摺り流しをかけて
又は スペアリブのオレンジソース 新じゃが芋を添えたBBQ仕立て
- ▶ 真鯛の炊き込みご飯 胡麻風味茶漬け
又は 常陸秋蕎麦と新玉ねぎ、魚介のかき揚げ蕎麦
- ▶ サザのコーヒーを使ったバウムクーヘン ジンジャーアイス添え
又は パンケーキ アイスクリーム添え



本格中華プレミアムコース 6,500円

全7品

お一人様 (税・サ込)

- ▶ 四川風名菜よだれ鶏と春キャベツサラダ仕立て
又は 冷菜三種盛り合わせ
- ▶ 油淋鶏と五目春巻きの揚げ物二種盛り合わせ
又は 点心三種盛り合わせ
- ▶ 上海蟹味噌入りフカヒレスープ
- ▶ 海老と玉子のチリソース 花巻添え
又は 海老の粒マスタード炒め
- ▶ 牛肉とニンニクの芽、新玉ねぎのオイスター炒め
又は 牛肉のチャイニーズステーキ 黒胡椒ソース 春野菜添え
- ▶ 桜海老の炒飯 海鮮餡かけと海老雲呑スープ
又は トリュフラーメン
- ▶ 杏仁パフェ 県産苺とマンゴーコンフィチュール添え
又は サザコーヒーを使ったバウムクーヘン ジンジャーアイス
※こちらのコースは大皿でのご提供となります



春の山海の恵みコース 6,000円

全7品

お一人様 (税・サ込)

- ▶ 春紫キャベツと胡桃、クリームチーズのサラダ仕立て
炙り帆立と菜の花、竹の子の辛子酢味噌
桜鯛と焼き鯖のバッテラ寿司
海老叩きのパン包み揚げ アボカドディップとキャビア添え
- ▶ 厳選春魚のお造り
- ▶ 白身魚と大根風呂吹き煮おろしかけ 山椒の香り
- ▶ 桜海老餡の具沢山茶碗蒸し
- ▶ 県産豚三枚肉の柔らか煮 新じゃが芋の摺り流しをかけて
又は スペアリブのオレンジソース 新じゃが芋を添えたBBQ仕立て
- ▶ 山菜おろし蕎麦 (温・冷) 又は 茶蕎麦 (冷)
- ▶ サザのコーヒーを使ったバウムクーヘン ジンジャーアイス添え
又は パンケーキ アイスクリーム添え



本格中華コース 5,000円

全7品

お一人様 (税・サ込)

- ▶ 四川風名菜よだれ鶏と春キャベツのサラダ仕立て
又は 豚しゃぶサラダ 中華胡麻香味ソース
- ▶ 油淋鶏
- ▶ ズワイ蟹入りフカヒレスープ
- ▶ 海老と玉子のチリソース 菜の花添え
又は 海老の粒マスタード炒め
- ▶ 豚肉の唐揚げと春野菜の旨辛炒め
又は 竹の子、県産野菜の黒酢豚
- ▶ 桜海老の炒飯 麻婆ソースかけと水餃子スープ
又は 海鮮餡かけ焼きそば
- ▶ 杏仁パフェ 県産苺添え
※こちらのコースは大皿でのご提供となります



春の彩り洋食

お一人様(税・サ込)

全7品

コース

5,500円

- ▶サーモンカルパッチョ イクラと柑橘のソース
フレッシュサラダ添え
- ▶かぼちゃのポタージュ
- ▶桜鯛のバプールと春野菜 浅利とフレッシュトマトのマリニエール
- ▶牛サーロインのグリエ ガーリックソース
新じゃが芋のピューレとスナップエンドウ添え
- ▶パン二種
- ▶サザのコーヒーを使ったバウムクーヘン ジンジャーアイス添え
又は パンケーキ アイスクリーム添え



ソフトドリンクコース

お一人様(税・サ込) ¥1,500

- ウーロン茶 ●オレンジジュース ●グレープフルーツジュース
- アップルジュース ●コーラ ●ジンジャーエール ●ノンアルコールカクテル2種(シャーリーテンプル・サラトガクーラ) ●ノンアルコールビール ●抹茶ラテ ●ルイボスティー

スタンダードコース

お一人様(税・サ込) ¥2,200

ソフトドリンク
コース

+

- 瓶ビール ●焼酎(芋・麦) ●ワイン(赤・白) ●ウイスキー ●レモンサワー
- カクテル2種(カシスオレンジ・ジントニック)

デラックスコース

お一人様(税・サ込) ¥2,700

スタンダード
コース

+

- 乾杯用スパークリングワイン
- 生ビール ●梅酒 ●ノンアルコール

フリードリンクは120分制となります。

春の彩り洋食 プレミアムコース

お一人様(税・サ込)

6,500円

全6品

- ▶桜鯛と鯛のカルパッチョ イクラと柑橘のソース
チコリと胡桃のサラダ添え
- ▶コンキリエと菜の花のミネストローネ
- ▶桜鯛のバプールと春野菜 浅利とフレッシュトマトのマリニエール
- ▶牛サーロインのグリエ 赤ワインソース
新じゃが芋のピューレとスナップエンドウ添え
- ▶パン二種
- ▶サザのコーヒーを使ったバウムクーヘン ジンジャーアイス添え
又は パンケーキ アイスクリーム添え

おすすめオプション

- マグロ解体ショー 330,000円~
- 天ぷら会場サービス(30名様) 27,500円
- 寿司会場握り(30名様分) 33,000円
- ローストビーフカットサービス(30名様分)
..... 44,000円
- 鯛の塩釜焼き(10名様分) 11,000円

デザートオプション

- デザートビュッフェお一人様 1,100円
(20名様より プランデザートと差額で変更可)
- チョコレートファウンテン(30名様分) 16,500円
- デカプリン(30名様分) 6,600円
- デカプリン(60名様分) 11,000円



マグロ解体ショー



デザートbuffet

お申込み・お問い合わせ



HOTEL CRYSTAL PALACE

ホテルクリスタルパレス

TEL:029-273-7711(代表)

〒312-0023 茨城県ひたちなか市大平1-22-1

FAX:029-273-7742 email:enkai@hotel-crystal.jp

