



2025 4.21 MON
NEW OPEN !!

こだわりの食材を、今年はコース仕立てとBBQスタイルから選べるふたつのプランで楽しめる AQCUA Grill Garden with BACARDI 緑豊かなガーデンテラスで特別なひと時をお楽しみください。



Garden Music Live

毎週金土はライブ開催

※状況により中止となる場合がございます

OPEN-CLOSE

平日 Weekday

11:30-13:30 L.O.

17:30-20:30 L.O.

土日祝 Holiday

11:30-20:30 L.O.

AQCUA GRILL GARDEN

メニュー詳細・WEB予約はこちら

<https://www.hotel-crystal.co.jp/news/6306/>



HOTEL CRYSTAL PALACE

ホテルクリスタルパレス

〒312-0023 茨城県ひたちなか市大平 1-22-1

お問い合わせ

TEL:029-273-7711

受付時間 10:00-20:00

email : enkai@hotel-crystal.jp

AQCUA Grill Garden with BACARDI

今年はコースとBBQ、2つのスタイルからお選びいただけます

完全
予約制

コースタイプ

※2名様より

120分制

ご自身で調理無くお席でお召し上がりいただけます

A テラスランチコース [6品] ¥3,500 (税込)
※11:30~13:30 (L.O.) のみ

アンティパスト / ベーコンと県産リーフのサラダ / 夏野菜のラタトゥイユとオレキエッテ / 三元豚のロースト マスタードソース / ガーリックピラフ / ふわふわパンケーキ & アイス

B テラスライトコース [7品] ¥4,000 (税込)

アンティパスト / ベーコンと県産リーフのサラダ / 旬鮮魚のカルパッチョ 柑橘ソース / スパイシージャークチキン / 三元豚のロースト マスタードソース / ガーリックピラフ or 冷製パスタ / ふわふわパンケーキ & アイス

C テラススタンダードコース [8品] ¥5,000 (税込)

アンティパスト / ベーコンと県産リーフのサラダ / スモークサーモンとモッツアレラのカプレーゼ / あらびきソーセージのジャーマンポテト / スパイシージャークチキン / 三元豚のロースト マスタードソース / ガーリックピラフ or 海鮮冷製パスタ / グreekヨーグルト旬のフルーツ or マンゴーかき氷

BBQ タイプ

※2名様より

120分制

ご自身で自由に焼いてお召し上がりいただけます

D ランチ BBQ コース [7品] ¥3,500 (税込)
※11:30~13:30 (L.O.) のみ

枝豆 / ライトアップバーニャカウダ / 夏野菜のラタトゥイユとオレキエッテ / スパイシージャークチキン / 牛サイコロステーキ / 特製やきそば / ふわふわパンケーキ & ジャンボマシュマロ

E BBQ ライトコース [8品] ¥4,000 (税込)

枝豆、とうもろこし / ライトアップバーニャカウダ / あらびきソーセージのジャーマンポテト / スパイシージャークチキン / 三元豚バラ肉 / 牛サイコロステーキ / ガーリックピラフ or 特製やきそば / ふわふわパンケーキ & ジャンボマシュマロ

F BBQ スタンダードコース [9品] ¥5,000 (税込)

枝豆、とうもろこし / ライトアップバーニャカウダ / スモークサーモンとモッツアレラのカプレーゼ / あらびきソーセージのジャーマンポテト / スパイシージャークチキン / 三元豚バラ肉 / 牛サイコロステーキ / ガーリックピラフ or 特製やきそば / ふわふわパンケーキ & ジャンボマシュマロ

コース+BBQ プレミアムタイプ

コース料理、BBQ どちらも楽しみたい方へ
ちょっと贅沢なプレミアムプラン (2名様より)

120分制

※写真はイメージ



【全10品 / 山海の幸を楽しむよくばりラインナップ】
G テラス&BBQ デラックスコース お一人様 (税込) ¥6,000

アンティパスト / ライトアップバーニャカウダ / ブルスケット BBQ スタイル / スモークサーモンとモッツアレラのカプレーゼ / **ダッチオープン煮込み or 海の幸アヒージョ** / 海鮮セット【海老・イカ・ホタテ貝柱】 / スパイシージャークチキン / 三元豚のロースト マスタードソース / **プレミアム海鮮焼きそば or 海鮮冷製パスタ** / **グreekヨーグルト旬のフルーツ or プレミアムかき氷**



【全11品 / シェフが熟練の技で焼き上げるプレミアムコース】
H テラス&BBQ 《飲み放題付》 トップシェフコース お一人様 (税込) ¥10,000

本日のアミューズ3種盛り合わせ / ライトアップバーニャカウダ / 常陸牛ローストビーフとサラミソーセージ / **ダッチオープン煮込み or 海の幸アヒージョ** / 旬魚の炭焼きライブ / 特選海鮮セット【伊勢海老、鮑、ホタテ貝柱】 / 三元豚バラ肉 / スパイシージャークチキン / 特選常陸牛サーロイン / **プレミアム海鮮焼きそば or 常陸牛コキアカレー / フルーツアイスグラタン or プレミアムかき氷**

オプションメニュー ※要事前予約

BBQ メニュー

野菜セット	¥600
特製焼きそば	¥800
骨付きソーセージ	¥800
牛骨付きカルビ	100g ¥900
三元豚バラ肉	100g ¥700
US サーロインステーキ	100g ¥1,200
常陸牛サーロインステーキ	80g ¥3,800
海鮮セット【海老、イカ、ホタテ貝柱】	¥1,200
アワビ	80g ¥2,500
伊勢海老	1/2尾 ¥4,800

アラカルト&デザート

枝豆	¥500
ベーコンと県産リーフのサラダ	¥500
ライトアップバーニャカウダ	¥500
フライドポテト	¥500
アンティパストプレート	¥800
海の幸アヒージョ	¥900
マルゲリータピッツァ	¥1,500
海鮮冷製パスタ	¥1,000
ふわふわパンケーキ&アイス	¥700
マンゴーかき氷	¥700

飲み放題プラン

90分制

ソフトドリンク + ¥1,100
アルコール + ¥2,000

お子様コース 1,650円 (税込)

※小学生以下

煮込みハンバーグ / ソーセージ
オムライス / フライドポテト
フルーツアイスグラタン



※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます ※天候状況及び予約状況により場所を変更させていただく場合がございます