



### 夏の彩り洋食 プレミアムコース 6品

お一人様(税・サ込)  
¥6,500

- ▶ 薫焼きカツオのカルパッチョ  
ピーツとホワイトバルサミコのソース  
県産フレッシュリーフ添え
- ▶ 冷製コーンスープ 焼き玉蜀黍添え
- ▶ スズキのボワレ ムール貝とウイキョウ アクアパッツァ仕立
- ▶ 牛サーロインのグリエ 夏野菜添え  
生姜風味のシャリアピンソース
- ▶ パン二種
- ▶ 茨城県メロン、スイカ、ドラゴンフルーツのフルーツポンチ  
又は コーヒー入り自家製バームクーヘン



### 夏の彩り 洋食コース 6品

お一人様(税・サ込)  
¥5,500

- ▶ スペイン産プロシュートハムと茨城メロン  
県産リーフサラダとパパイアソース
- ▶ 冷製コーンスープ 焼き玉蜀黍添え
- ▶ カジキマグロのソテー ラタトゥイユ添え  
ケッパーとトマトソース
- ▶ 牛サーロインのグリエ ハーブ風味のじゃが芋ソテー  
ガーリックソース
- ▶ パン二種
- ▶ 季節のフルーツ寒天ゼリー & 白ワインゼリー仕立 又は  
トロピカルフルーツアフォガード風

### フリードリンク 120分 20名様より

※各コース料理に追加可能

#### ソフトドリンクコース

お一人様  
¥1,500(税・サ込)

- 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(シャリーテンブル、サルトガクラー) ●ノンアルコールビール
- 抹茶ラテ ●ルイボスティ

#### スタンダードコース

お一人様  
¥2,200(税・サ込)

##### 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  
¥2,700(税・サ込)

##### ソフトドリンクコース

##### 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

### おすすめオプション

- マグロ解体ショー ¥330,000(税・サ込)
- 天ぷら会場サービス(30名様分) ¥27,500(税・サ込)
- 寿司会場握り(30名様分) ¥33,000(税・サ込)
- ローストビーフ ¥44,000(税・サ込)
- カッティングサービス(30名様分)
- 鯛の塩釜焼き(10名様分) ¥11,000(税・サ込)
- デザートブッフェ(1名様分※) ¥1,100(税・サ込)  
※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 ¥16,500(税・サ込)
- ファウンテン(30名様分)
- デカプリン(30名様分) ¥6,600(税・サ込)
- デカプリン(60名様分) ¥11,000(税・サ込)

#### 本日の思い出に、贈り物もおまかせください

花束 ¥5,500(税・サ込)～

記念写真 ¥19,800(税・サ込)～



マグロ解体ショー



デザートブッフェ

マイクロバス  
10名以上 送迎無料

## 夏の宴会プラン

要予約

2025  
Summer

ご予約期間

2025

6/1日

～

8/31日

※写真はイメージです

### ご利用の特典

- 会場費 2時間無料
- 温泉利用 OK ¥700/お一人様  
16:00～24:00  
(タオル付き)



## おすすめ

夏の彩り和洋折衷  
プレミアムコース 7品お一人様(税・サ込)  
¥6,500

- ▶自家製豆腐と順菜の美味だしかけ  
奥久慈蒟蒻と生湯葉 山葵煎り酒醤油  
大洗穴子の棒寿司
- ▶蕨焼きカツオのカルパッチョ ビーツとホワイトバルサミコ  
ソース 県産フレッシュリーフのサラダ添え  
又は 厳選旬魚のお造り 妻一式
- ▶スズキのボワレ ムール貝とウイキョウ アクアパッツァ仕立  
又は 近海鱸の木の芽焼き 新甘諸蜜煮 酢取り蓮根
- ▶鮎と夏野菜の天婦羅
- ▶常陸の國「弓豚」の冷製しゃぶしゃぶ 刻み野菜と果実ソース  
又は 三元豚ロースト 夏野菜添え  
生姜風味のシャリアピンソース
- ▶鯛素麺 又は  
冷製梅おろし蕎麦 大葉、おろし、タタキ梅、葱
- ▶季節のフルーツ寒天ゼリー & 白ワインゼリー 又は  
トロピカルフルーツアフォガード風

## おすすめ

夏の宴 和中華  
プレミアムコース 7品お一人様(税・サ込)  
¥6,500

- ▶トマトと胡瓜のよだれ鶏サラダ  
自家製豆腐と順菜の美味だしかけ  
北京ダック風生春巻き  
奥久慈蒟蒻と湯葉の煎り酒醤油
- ▶厳選春魚のお造り 又は 真鯛の中華風刺身 松の実、  
カシュナッツ、パクチー、春巻きの皮、リーフサラダ
- ▶大海老とフルーツトマトのチリソース 又は  
鰻冊 蛇腹胡瓜、薬味一式
- ▶筑波鶏の山椒焼き 夏野菜のオーロラソース 又は  
筑波鶏とズッキーニ、コーンの甘辛炒め
- ▶常陸の國「弓豚」の冷製しゃぶしゃぶ  
刻み野菜と果実ソース 又は  
フルーツトマトと新蓮根の豚甘酢ソース ベリー風味
- ▶スタミナ冷やし麺 又は 海鮮鍋かけ炒飯 又は  
冷製かき揚げ蕎麦
- ▶季節のフルーツ寒天ゼリー & 白ワインゼリー 又は  
トロピカルフルーツアフォガード風

夏の山海の恵み  
贅沢コース 7品お一人様(税・サ込)  
¥7,000

- ▶自家製豆腐と順菜の美味だしかけ  
奥久慈蒟蒻と生湯葉 山椒、煎り酒醤油  
鰻冊 胡瓜、薬味  
翡翠茄子のジュレソース
- ▶旬選魚のお造り 妻一式 又は  
カツオタタキのサラダ仕立 玉ねぎ、貝割れ他薬味
- ▶冬瓜の才巻海老餡の冷やし鉢 刻み青柚子
- ▶鮎と夏野菜の天婦羅 又は  
近海鱸の山椒の香り焼き 新甘諸蜜煮、酢取り蓮根
- ▶常陸の國「弓豚ロース」の冷しゃぶ 刻み野菜と果実ソース  
又は 県産豚三枚肉の柔らか煮 夏野菜色々
- ▶鯛素麺 又は 鯛の胡麻風味茶漬け
- ▶茨城県メロン、スイカ、ドラゴンフルーツのフルーツポンチ  
又は コーヒー入り自家製バームクーヘン アイス添え

大皿  
料理本格中華  
プレミアムコース 7品お一人様(税・サ込)  
¥6,500

- ▶高原レタスとたっぷりセロリの豚しゃぶサラダ 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 又は  
点心三種盛り合わせ
- ▶上海蟹味増入り鱈鱈スープ
- ▶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
- ▶牛肉と夏野菜のブラックビーンズソース 又は  
牛肉と色々夏野菜のチャイニーズステーキ 黒胡椒ソース
- ▶海鮮鍋かけ炒飯 又は スタミナ餡の冷やし麺 又は  
翡翠麺の冷やし中華
- ▶茨城県メロン、スイカ、ドラゴンフルーツのフルーツポンチ  
又は コーヒー入り自家製バームクーヘン

夏の彩り  
和洋折衷コース 6品お一人様(税・サ込)  
¥5,500

- ▶スペイン産プロシュートハムと茨城メロン  
県産リーフサラダ添え パパイアソース
- ▶カジキマグロのソテー ラタトゥイユ添え  
ケッパーとトマトのソース  
又は 厳選旬魚のお造り 妻一式
- ▶鮎と夏野菜の天婦羅 又は  
近海鱸の木の芽焼き 新甘諸蜜煮 酢取り蓮根
- ▶筑波鶏のグリルとハーブ風味のじゃが芋ソテー  
ソースデアブル
- ▶鯛素麺 又は  
冷製梅おろし蕎麦 大葉、おろし、タタキ梅、葱
- ▶季節のフルーツ寒天ゼリー & 白ワインゼリー 又は  
トロピカルフルーツアフォガード風

夏の宴 和中華  
コース 7品お一人様(税・サ込)  
¥5,500

- ▶たっぷりトマトと胡瓜のよだれ鶏サラダ仕立
- ▶厳選旬魚のお造り 妻一式
- ▶檸檬風味ソースの油淋鶏
- ▶鮎と夏野菜の天婦羅 又は  
常磐沖鱸の木の芽焼き 新甘諸蜜煮、酢蓮根
- ▶フルーツトマトと新蓮根の豚甘酢ソース ベリー風味 又は  
県産豚三枚肉の柔らか煮
- ▶梅おろし蕎麦 大葉、大根おろし、タタキ梅、葱 又は  
焼きおにぎりと縮緬山椒の出汁茶漬け
- ▶季節のフルーツ寒天ゼリー & 白ワインゼリー 又は  
トロピカルフルーツアフォガード風

夏の山海の恵み  
コース 7品お一人様(税・サ込)  
¥6,000

- ▶自家製豆腐と順菜の美味だしかけ  
奥久慈蒟蒻と生湯葉 山椒、煎り酒醤油  
大洗穴子の棒寿司
- ▶旬選魚のお造り 妻一式
- ▶冬瓜の才巻海老餡の冷やし鉢 刻み青柚子
- ▶鮎と夏野菜の天婦羅 又は  
近海鱸の山椒の香り焼き 新甘諸蜜煮、酢取り蓮根
- ▶常陸の國「弓豚ロース」の冷しゃぶ 刻み野菜と果実ソース  
又は 筑波鶏の山椒焼き 夏野菜のオーロラソース
- ▶鯛素麺 又は  
縮緬山椒の焼きおにぎり出汁茶漬け
- ▶季節のフルーツ寒天ゼリー & 白ワインゼリー 又は  
トロピカルフルーツアフォガード風

大皿  
料理本格中華  
コース 7品お一人様(税・サ込)  
¥5,000

- ▶たっぷりトマトと胡瓜のよだれ鶏サラダ仕立 又は  
高原レタスとたっぷりセロリの豚しゃぶサラダ
- ▶厳選魚介と冬瓜の冷製ロワイヤル
- ▶鶏唐揚げのハニーマスタードソース
- ▶海老とアスパラの XO 醬炒め 又は  
大海老とズッキーニの旨塩炒め
- ▶フルーツトマトと新蓮根の豚甘酢ソース ベリー風味 又は  
豚肉と夏野菜のブラックビーンズソース
- ▶翡翠麺の冷やしソバ 又は 海鮮鍋かけ焼きそば
- ▶季節のフルーツ寒天ゼリー & 白ワインゼリー 又は  
トロピカルフルーツアフォガード風