

マイクロバス
送迎可能です
10名様以上～

無料

要予約

お問合せは
お電話か
担当営業まで

秋の パーティプラン

Autumn party plan
2025
9/ 11/
1月 ▶ 15土

和洋中多彩なプランからお選びいただけます

《飲み放題プラン》

一団体内で2つのフリードリンクを
組み合わせることが出来ます。

ソフト
フリードリンク **1,500円**(税込)

アルコール
フリードリンク **2,200円**(税込)

《ご利用の特典》

●会場費 2 時間 **無料**

●温泉利用 **OK**

16 : 00 ～ 24 : 00

(料金 700 円 / タオル付き)

食材の仕入れ状況により
内容が変更となる場合がございます。

※写真はイメージです



HOTEL CRYSTAL PALACE

お申込み・お問い合わせ

〒312-0023

茨城県ひたちなか市大平 1-22-1

TEL:029-273-7711 (代表)



詳細情報は弊社ホームページを
ご覧ください。

ご注文はお電話で、または担当営業に
お申し付けください。



詳細は
こちら

秋の彩り和洋折衷
プレミアムコース

7品 6,500円 お一人様
(税サ込)

- ▶カマスと柿の白和え / 鴨蕎麦ロール / 笠間の焼き栗 / 秋刀魚炙り棒寿司
- ▶カンパチのカルパッチョ 柑橘香るヴィネグレットソース ビーツと県産リーフのサラダ添え
又は 厳選旬魚のお造り
- ▶鱈とムール貝、ウイキョウのアクアパッツァ
又は 近海鱈の木の芽焼き
- ▶米茄子と魚介、秋の彩野菜の味噌田楽
又は きのこと鶏、海老の土瓶蒸し
- ▶スペアリブの和風トマト煮込み 揚げきのこ添え
又は 三元豚ロースト ハニーマスタードソース 秋野菜添え
- ▶けんちん飴飴
又は かき揚げと常陸秋蕎麦の冷製
又は 戻り鰹の辛子醤油漬け丼 茶出汁添え
- ▶巨峰のヴェリーヌ
又は 南瓜のプリン バニラアイスクリーム添え

秋の宴 和中華
プレミアムコース

7品 6,500円 お一人様
(税サ込)

- ▶カマスと柿の白和え / 鴨蕎麦ロール / 笠間の焼き栗 / 秋刀魚炙り棒寿司
- ▶厳選旬魚のお造り
又は 厳選旬魚の中華風刺身
- ▶海老ときのこの甘辛炒め
又は 海老と銀杏、きのこの旨塩炒め
- ▶筑波鶏の山椒焼き 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
- ▶茨城銘柄豚「常陸の輝き」陶板焼き
又は 茨城銘柄豚「常陸の輝き」と秋野菜のブラックビーンズソース
- ▶五目餡かけ焼きそば
又は 戻り鰹の辛子醤油漬け 茶出汁添え
又は 冷製かき揚げ蕎麦
- ▶巨峰のヴェリーヌ
又は 南瓜のプリン バニラアイスクリーム添え

秋の彩り
和洋折衷コース

6品 5,500円 お一人様
(税サ込)

- ▶スペイン産生ハムと茨城メロン
県産リーフのパパイアソース添え
- ▶戻り鰹のカルパッチョ おろしポン酢ソース
又は 旬鮮魚のお造り
- ▶鱈のポワレ ハーブソース
秋茄子のカポナータ添え
又は 太刀魚の柚庵焼き
- ▶三元豚のロースト ハニーマスタードソース
きのこのソテーとじゃが芋のピューレ添え
- ▶冷製かき揚げ蕎麦
又は 縮緬山椒の焼きおにぎり
- ▶巨峰のヴェリーヌ
又は 南瓜のプリン バニラアイスクリーム添え

秋の宴 和中華コース

7品 5,500円 お一人様
(税サ込)

- ▶薄切り豚肉の大蒜ソースかけ
- ▶旬鮮魚のお造り
- ▶揚げ鶏のハニーマスタードソース
- ▶太刀魚の柚庵焼き
又は 海老と銀杏、きのこの旨塩炒め
- ▶栗と蓮根の黒酢酢豚 ベリー風味
又は スペアリブの照り煮 揚げきのこ添え
- ▶五目餡かけ焼きそば
又は 縮緬山椒の焼きおにぎり茶漬け
- ▶巨峰のヴェリーヌ
又は 南瓜のプリン バニラアイスクリーム添え

※▶のメニューは選択メニューです

秋の山海の恵み 贅沢コース

7品 7,000円 お一人様
(税サ込)

- ▶ カマスと柿の白和え / 鴨蕎麦ロール / 笠間の焼き栗 / 秋刀魚の炙り棒寿司
- ▶ 松茸香る茶碗蒸し
又は 常陸秋蕎麦グラタン
- ▶ 厳選旬魚のお造り
- ▶ 秋鮭の西京焼き イクラおろし添え
- ▶ 茨城銘柄豚「常陸の輝き」陶板焼き
又は 茨城銘柄豚「常陸の輝き」朴葉焼き
- ▶ けんちん饅頭
又は かき揚げと常陸秋蕎麦の冷製
又は 戻り鰹の辛子醤油漬け丼 茶出汁添え
- ▶ 巨峰のヴェリーヌ
又は 南瓜のプリン バニラアイスクリーム添え

秋の山海の恵みコース

7品 6,000円 お一人様
(税サ込)

- ▶ 炙り秋刀魚の棒寿司 / 鴨蕎麦ロール / 戻り鰹の辛子醤油漬け / 酢取り大根の柚子巻き
- ▶ 木の実ときのこの飛竜頭餡かけ
- ▶ 旬鮮魚のお造り
- ▶ 太刀魚の柚庵焼き
- ▶ 県産豚三枚肉の赤味噌煮 山かけのソース
又は スペアリブの照り煮 揚げきのこ添え
- ▶ けんちん饅頭
又は 冷製かき揚げ蕎麦
又は 縮緬山椒の焼きおにぎり茶漬け
- ▶ 巨峰のヴェリーヌ
又は 南瓜のプリン バニラアイスクリーム添え

本格中華 プレミアムコース 大皿料理

7品 6,500円 お一人様
(税サ込)

- ▶ 薄切り豚肉の大蒜ソースかけ
又は 冷菜三種盛り合わせ
- ▶ 若鶏の燻製揚げ 山椒塩を添えて
又は 点心三種盛り合わせ
- ▶ フカヒレ餡のチャイニーズロワイヤル
又は 厳選旬魚の中華風刺身
- ▶ 海老と玉子のチリソース 蒸しパンと共に
又は 海老と銀杏、きのこの旨塩炒め
- ▶ 牛肉と秋野菜のブラックビーンズソース
又は チャイニーズステーキ 黒胡椒ソース
秋野菜添え
- ▶ 海鮮餡かけ焼きそば
又は 海鮮餡かけ炒飯
又は 五目炒飯と水餃子スープ
- ▶ 巨峰のヴェリーヌ
又は 南瓜のプリン バニラアイスクリーム添え

本格中華コース 大皿料理

7品 5,000円 お一人様
(税サ込)

- ▶ 鶏唐揚げと秋茄子の油淋ソース
又は 蒸し鶏と秋の彩野菜のガイウェイソース
- ▶ 旬鮮魚の中華風刺身
- ▶ 魚介ときのこのチャイニーズロワイヤル
- ▶ 海老ときのこの甘辛炒め
又は 海老と銀杏、きのこの旨塩炒め
- ▶ 豚肉とフルーツマト、新蓮根の甘酢ソース
ベリー風味
又は 豚肉と栗、秋野菜の黒酢ソース
- ▶ 五目餡かけ焼きそば
又は 五目炒飯と水餃子スープ
- ▶ さつま芋のブリュレ プリン
又は 梨とライムのゼリー

※ ▶ のメニューは選択メニューです

※▶のメニューは選択メニューです

秋の彩り洋食 プレミアムコース

6品 6,500円 お一人様
(税サ込)

- ▶カンパチのカルパッチョ
柑橘香るヴィネグレットソース
ビーツと県産リーフのサラダ添え
- ▶紫芋のポタージュ
- ▶秋鮭のデューセル焼き ハーブソース
- ▶牛サーロインのグリエ きのことソース
じゃが芋ピューレと南瓜、蓮根のチップ添え
- ▶パン二種
- ▶栗とカシスのムース
又は さつま芋のモンブラン
又は さつま芋のバームクーヘンと林檎の
ソルベ

秋の彩り洋食コース

6品 5,500円 お一人様
(税サ込)

- ▶カンパチのカルパッチョ
柑橘香るヴィネグレットソース
ビーツと県産リーフのサラダ添え
- ▶紫芋のポタージュ
- ▶鱈のポワレ ハーブソース
秋茄子のカボナータ添え
- ▶牛サーロインのグリエ
きのことソース 秋野菜添え
- ▶パン二種
- ▶巨峰のヴェリーヌ
又は 南瓜のプリン バニラアイスクリーム添え

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、サルトガクーラー) ●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(寿司 刺身 他) 1本 ¥350,000(税・サ込)
- 天婦羅会場揚げ(海老 穴子 野菜2点)※ 1名様 ¥700(税・サ込)
- 寿司会場握り(5貫 仕入れによる)※ 1名様 ¥1,000(税・サ込)
- ローストビーフカッティング※ 1名様 ¥1,500(税・サ込)
- ステーキフランベ※ 1名様 ¥1,200(税・サ込)
- パスタメランジェ 二種ソース※ 1名様 ¥500(税・サ込)
- デザートbuffet※ 1名様 ¥600(税・サ込)
- チョコレートファウンテン※ 1名様 ¥500(税・サ込)
- アイスクリームステーション※ 1名様 ¥500(税・サ込)
- デザートバリエ(盛込み) 1台(10名様分) ¥5,000~(税・サ込)

※は20名様より承ります。

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buffet