

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

忘

新

年

会

ホテルクリスタルパレス

二〇二五年～二〇二六年

忘新年会プラン営業期間

二〇二五年十一月十五日
から
二〇二六年二月二十八日まで

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。
一年を振り返り、慰労や感謝を伝える忘年会、
新しい年を祝う新年会や賀詞交歓会などに、どうぞご利用ください。

《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)

※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
ホームページ
をご覧ください



山海の恵み贅沢 和洋中コース

7品 お一人様(税・サ込)
¥8,000

- ▶ズワイ蟹と彩野菜のジュレ / 河豚煮凝り / 鱈白子の自家製ボン酢仕立 / 鴨甲州煮と松葉銀杏
- ▶那珂湊直送旬魚のお造り 又は 厳選魚介と野菜ムースのグラス盛り 又は 鮮薄造り (+1,000 円)
- ▶海老、白身魚、帆立貝の海鮮鍋 又は 寒鰯と県産野菜の雲鍋 柚子の香り 又は もつ鍋 (+500 円) 又は 石狩鍋 (+500 円) 又は 鴨鍋 (+1,000 円)
- ▶寒鰯の照り煮と県産風呂吹き大根の重ね盛り 又は 白身魚のオープン焼き ハーブの香り オリーブとトマトのソース
- ▶サーロインステーキ 粒マスタードソース 冬野菜添え 又は チャイニーズステーキ 黒胡椒ソース 又は 国産牛ステーキ (+1,000 円) 又は 常陸牛ステーキ (+2,000 円) 又は 鮑ステーキ 白ワイン肝ソース (+2,000 円)
- ▶真鯛の炊き込み胡麻風味茶漬 又は 常陸秋蕎麦のけんちん蕎麦 又は フカヒレの餡かけご飯 又は ステーキピラフ 又は 握り寿司 5 貫 (+500 円)
- ▶干し芋バームクーヘン 季節のアイスクリーム添え 又は バスクチーズケーキと季節のフルーツ



山の恵み和洋中コース

6品 ¥6,500 お一人様
(税・サ込)

- ▶ローストビーフのサラダ巻き / カラフルトマトのカプレーゼ / 鮮魚のエスカベッシュ 又は ローストビーフと県産リーフのサラダ
- ▶那珂湊直送鮮魚のお造り 又は 鮮魚のカルパッチョ 柑橘のヴィネグレットソース 栗原農園のサラダ添え 又は 鮮薄造り (+1,000 円)
- ▶軟骨入り鶏つみれときのこのちゃんこ風鍋
- ▶地鶏のグリル 粒マスタードソース 冬野菜とじゃが芋のピューレ添え 又は 地鶏の玉素焼き
- ▶味噌豚と土浦蓮根の甘辛炒め 又は 黒酢豚 ベリー風味 又は 三元豚のピカタ (+300 円) 又は 三元豚のサルティンボッカ (+300 円) 又は 特選牛ステーキ (+600 円) 又は ビーフシチュー (+1,000 円)
- ▶ガーリックピラフ 又は 五目餡かけ焼きそば 又は 焼きおにぎりの明太餡の茶漬 又は ストロガノフのコンソメライス 又は 握り寿司 5 貫 (+600 円)



海の恵み和洋中コース

6品 ¥6,500 お一人様
(税・サ込)

- ▶常磐沖鰯の煮凝り / 鱈雲子の自家製ボン酢仕立 / 献上柿の柿なます / 鴨甲州煮と松葉銀杏 又は ローストビーフと県産リーフのサラダ
- ▶那珂湊直送鮮魚のお造り 又は 鮮魚のカルパッチョ 柑橘のヴィネグレットソース 栗原農園のサラダ添え 又は 鮮薄造り (+1,000 円)
- ▶海老、白身魚、帆立貝の海鮮鍋 又は 寒鰯と県産野菜の雲鍋 柚子の香り 又は もつ鍋 (+500 円) 又は 石狩鍋 (+500 円) 又は 鴨鍋 (+1,000 円)
- ▶大海老と玉子のチリソース 又は 帆立貝と烏賊のオイスター炒め
- ▶寒鰯と賽の目野菜の蕪蒸し 又は 寒鰯と県産大根の旨煮 又は 三元豚のピカタ (+300 円) 又は 三元豚のサルティンボッカ (+300 円) 又は 特選牛ステーキ (+500 円) 又は ビーフシチュー (+1,000 円)
- ▶シラスのかやくご飯と赤だし 又は 常陸秋蕎麦と魚介のかき揚げ蕎麦 又は 海鮮餡かけ焼きそば 又は ストロガノフのコンソメライス 又は 握り寿司 5 貫 (+500 円)



和洋中コース

6品 ¥5,500 お一人様
(税・サ込)

- ▶油淋鶏
- ▶鮮魚のカルパッチョ 柑橘のヴィネグレットソース 栗原農園のサラダ添え 又は 厳選旬魚のお造り
- ▶点心三種盛り
- ▶白身魚のオープン焼き ハーブの香り オリーブとトマトのソース
- ▶三元豚のロースト ハニーマスタードソース 冬の彩野菜を添えて 又は 黒酢豚 ベリー風味 又は ポークストロガノフ
- ▶五目餡かけ焼きそば 又は 焼きおにぎり茶漬 明太出汁かけ 又は ストロガノフのコンソメライス

※▶のメニューは選択メニューです



冬の恵み贅沢 和食コース

7品 お一人様(税・サ込)
¥8,000

- ▶ズワイ蟹と彩野菜のジュレ / 河豚煮凝り / 鱈白子の自家製ポン酢仕立 / 鴨甲州煮と松葉銀杏
- ▶厳選魚のお造り 又は 寒鰯と彩野菜のカルパッチョ
又は 鱈薄造り (+1,000 円)
- ▶海老、白身魚、帆立貝の海鮮鍋
又は 県産銘柄豚肉「常陸の輝き」と地場野菜のしゃぶしゃぶ 柚子風味
又は もつ鍋 (+500 円) 又は 石狩鍋 (+500 円) 又は 鴨鍋 (+1,000 円)
- ▶寒鰯と賽の目野菜の蕪蒸し
又は 寒鰯と県産大根の旨煮
- ▶スペアリブの吉野煮 冬の根菜を添えて
又は 三元豚ロースト ハニーマスタードソース 冬野菜添え
又は 特選牛ステーキ (+500 円)
- ▶シラスのかやくご飯と赤だし
又は 常陸秋蕎麦 (冷製)
又は 握り寿司 5 貫 (+500 円)
- ▶ほうじ茶のテリーヌ
又は ホワイトチョコとイチゴのムース



冬の恵み和食コース

7品 ¥7,000 お一人様
(税・サ込)

- ▶常磐沖鯨鯢の煮凝り / 鱈雲子の自家製ポン酢仕立 / 献上柿の柿なます / 鴨甲州煮と松葉銀杏
- ▶厳選魚のお造り
又は 鱈薄造り (+1,000 円)
- ▶海老、白身魚、帆立貝の海鮮鍋
又は 軟骨入り鶏つみれのちゃんこ風鍋
又は もつ鍋 (+500 円)
又は 石狩鍋 (+500 円)
又は 鴨鍋 (+1,000 円)
- ▶米茄子の鴨焚き
又は きのこと貝沢山の茶碗蒸し
- ▶美明豚の煮込み 山芋とろろソース
又は 三元豚のサルティンボッカ
又は 特選牛ステーキ (+500 円)
- ▶焼きおにぎり出汁茶漬け
又は 乱切りけんちん蕎麦
又は 握り寿司 5 貫 (+500 円)
- ▶ほうじ茶のテリーヌ
又は ホワイトチョコとイチゴのムース



本格中華プレミアムコース

7品 ¥6,500 お一人様
(税・サ込)

- ▶中華冷菜四種盛り合わせ
又は 鯛の中華風カルパッチョ
- ▶油淋鶏
又は 若鶏の唐揚げ スイートチリソース
- ▶大海老と玉子のチリソース
又は 帆立貝と烏賊のオイスター炒め
- ▶県産白菜入り海の幸の鍋
又は フカヒレ餡のチャイニーズロワイヤル
- ▶味麗豚と土浦蓮根の甘辛炒め
又は 牛肉と境町カリフラワーのオイスター炒め
- ▶海鮮餡かけ炒飯
又は 海鮮餡かけ焼きそば
- ▶ほうじ茶プリン
又は さつま芋ムースと季節のフルーツ



本格中華コース

7品 ¥6,000 お一人様
(税・サ込)

- ▶前菜三種盛り合わせ
又は 蒸し鶏と彩野菜のサラダ仕立
胡麻風味ソース
- ▶油淋鶏
又は 若鶏の唐揚げ スイートチリソース
- ▶白身魚の甘酢ソース
又は 海老と冬野菜の XO 醤炒め
- ▶帆立貝と鉾田青梗菜の旨塩炒め
又は 県産白菜入り海の幸のクリーム煮
- ▶味麗豚と土浦蓮根の甘辛炒め
又は 黒酢豚 ベリー風味
- ▶五目炒飯と野菜玉子スープ
又は 五目餡かけ焼きそば
- ▶ほうじ茶プリン
又は さつま芋ムースと季節のフルーツ

※▶のメニューは選択メニューです



冬の彩り洋食プレミアムコース

7品 ￥7,000 (税・サ込) 一人様

- ▶寒鰯のマリネ 柑橘ソース ルッコラのサラダ添え
- ▶きのこ海の幸のクリームスープ
- ▶白身魚とムール貝のブイヤベース仕立
サフランの香り
- ▶常陸牛の赤ワイン煮込み 冬野菜添え
又は 国産牛サーロインステーキ 赤ワインソース
冬野菜とじゃが芋のピューレ添え
又は 常陸牛ステーキ (+1,500 円)
- ▶パン二種
- ▶干し芋バスケットケーキ
季節のアイスクリーム添え
- ▶コーヒー



冬の彩り洋食コース

7品 ￥6,000 (税・サ込) 一人様

- ▶サーモンマリネと栗原農園のリーフサラダ
柑橘のヴィネグレットソース
- ▶南瓜のポタージュ
- ▶寒鰯のボワレ 柚子風味の白ワインソース
- ▶牛サーロインのステーキ 粒マスタードソース
冬野菜添え
又は 骨付き鴨のコンフィ
又は 国産牛ステーキ (+1,000 円)
又は 常陸牛ステーキ (+2,000 円)
- ▶パン二種
- ▶干し芋のバームクーヘン
季節のアイスクリーム添え
- ▶コーヒー

冬の味覚 選べる鍋



ホテルシェフ厳選の冬の味覚をふんだんに使用した鍋料理をご用意しました。選べる鍋料理が選択可能なコースは下記となります。是非ご賞味ください。

山海の恵み贅沢和洋中コース / 海の恵み和洋中コース
冬の恵み贅沢和食コース / 冬の恵み和食コース



- ① 石狩鍋 (+500 円)
② 海老、白身、帆立貝の海鮮鍋
③ もつ鍋 (+500 円)
④ 寒鰯と県産野菜の薬鍋
⑤ 軟骨入り鶏つまれちゃんこ風鍋

※コースごとに選べる鍋の種類が異なります。
詳細は各メニューをご確認ください。
鍋の種類は1団体様1種となります。

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

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 ●レイボスティー

スタンダードコース

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

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、10名様分) 1台 ￥5,000 ~ (税・サ込)
- 縁日風ミニ屋台 (30名様より) 1名様 ￥500 (税・サ込)
- 麻辣湯 ※ 1名様 ￥500 (税・サ込)
- 海鮮のチーズドリア (盛込み、5-6名様分) 1台 ￥5,000 (税・サ込)
- 蟹食べ放題 ※詳細はご相談ください 時価
- のメニューは料亭でのご提供ができません ※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) ~

