

# 要予約

お問い合わせは  
お電話か  
担当営業まで

# 夏 プラザ

2026 SUMMER

販売期間：2026/6/1(月)～8/31(月)



## 事前予約制

20名以上のご宴席で

## マイクロバス 送迎無料

※バス利用者10名～  
承ります

**和食・洋食・MIXの夏の宴会コース ◆ 詳細はHPへ▶**  
**お電話でのご予約も承っております。TEL:029-273-7711(代表)**



### うれしいオプションメニュー

花束 ￥5,500(税込)～  
記念写真 ￥19,800(税込)～

### 120分 飲み放題プラン

ノンアルコール ￥1,500(税込)  
アルコール フリードリンク ￥2,200(税込)～

※各コース料理に追加できます。

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  
できます。

### ご利用の特典

- 会場費 2時間無料
- 大浴場利用 OK  
16:00～24:00  
(料金 700円/タオル付き)

## 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。



詳細情報は  
弊社ホームページ  
をご覧ください▶

■夏の宴和洋中プレミアムコース



おすすめ

**夏の宴 和洋中プレミアムコース** 7品  
和洋中・個人盛 お一人様 ¥6,500(税サ込)

- ▶ 鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て
- ▶ 冷製豚しゃぶの柑橘ソース 香味野菜添え
- ▶ ①近海鱸の木の芽焼き 口取り添え 又は ②白身魚のオープン焼き ハーブソース
- ▶ 冷製茶碗蒸し そぼろ餡かけ 揚げ茄子と剥き枝豆を添えて
- ▶ ①県産豚を使ったローストポーク オレンジとコアントローソース 又は ②スペアリブのオレンジ風味 BBQ スタイル
- ▶ ①茶蕎麦 又は ②冷製稲庭うどん 又は ③焼き鯖茶漬
- ▶ ①カフェ・ジュレ・オ・レ 又は ②杏仁パフェ

※▶は選択メニューです。お好みのメニューをお選びください。



※選択メニューイメージ

- ①近海鱸の木の芽焼き 口取り添え
- ②白身魚のオープン焼き ハーブソース
- ①県産豚を使ったローストポーク オレンジとコアントローソース
- ②スペアリブのオレンジ風味 BBQ スタイル
- ①茶蕎麦
- ②冷製稲庭うどん
- ③焼き鯖茶漬
- ②杏仁パフェ
- ①カフェ・ジュレ・オ・レ

※写真はイメージです

**夏の宴 和洋中コース** 7品  
和洋中・個人盛 お一人様 ¥5,500(税サ込)

- ▶ 県産豚肉の胡麻風味冷しゃぶ風 彩野菜サラダ
- ▶ 油淋鶏
- ▶ ①白身魚と夏野菜の煮おろしかけ 又は ②白身魚のオープン焼き ハーブソース
- ▶ 大海老のチリソース
- ▶ ①県産豚を使ったローストポーク オレンジとコアントローソース 又は ②スペアリブのオレンジ風味 BBQ スタイル
- ▶ ①茶蕎麦 又は ②冷製稲庭うどん 又は ③焼き鯖茶漬
- ▶ ①ヨーグルトパンナコッタ フルーツジュレ 又は ②マンゴープリン

※▶は選択メニューです。お好みのメニューをお選びください。

## 夏の山海の恵み 贅沢和食コース 7品

和食・個人盛

お一人様 ¥7,000(税込)

- ▶タコと夏野菜のカクテルゼリー / アボカドと塩鯖の香味油かけ / 鰻彩押し寿司
- ▶①鮮魚のお造り 又は  
②冷製豚しゃぶの柑橘ソース 香味野菜添え
- ▶冬瓜生ハム包み、海老摺り流しの冷やし鉢
- ▶①鱧と鮎、夏野菜の天婦羅 又は  
②太刀魚の柚香焼きと口取り
- ▶①国産牛巻きステーキ風醤油麴焼き 夏野菜の炙り添え 又は  
②茨城県銘柄豚「常陸の輝き」のカツレツ 梅紫蘇ポン酢かけ
- ▶①鯛の炊き込み胡麻風味茶漬け 又は  
②鯛素麺 又は ③冷製かき揚げ蕎麦
- ▶①トロピカルヴェリーヌ 又は  
②メロンのトライフル

## 夏の山海の恵み 和食コース 7品

和食・個人盛

お一人様 ¥6,000(税込)

- ▶緑豆腐 塩ホイップソース / オクラ、鮪山かけジュンサイ 餡かけ / 穴子棒寿司と夏野菜の厚焼き玉子
- ▶鮮魚のお造り
- ▶冷製茶碗蒸し そぼろ餡かけ 揚げ茄子と剥き枝豆を添えて
- ▶①鱸の木の芽焼きと口取り 又は  
②白身魚と大根の磯辺餡かけ
- ▶①国産豚の香草蒸し 夏野菜の炙り香味ソース 又は  
②筑波鶏醤油麴焼き 夏野菜の炙り添え
- ▶①冷製茶蕎麦 山葵おろしのせ 又は  
②縮緬山椒の焼きおにぎり茶漬け 又は  
③焼き鯖茶漬け
- ▶①ヨーグルトパナコッタ フルーツジュレ 又は  
②マンゴープリン

## 夏の薫り 洋食プレミアムコース 7品

洋食・個人盛

お一人様 ¥6,500(税込)

- ▶シュリンプとキャロットムースのオーシャンジュエリー
- ▶メロンと生ハム、モツアレラのカプレーゼ
- ▶旬野菜のポタージュスープ
- ▶鱸のポワレ 夏野菜とバルサミコソース
- ▶特選牛サーロインのグリエ 赤ワインソース
- ▶パン
- ▶①トロピカルヴェリーヌ 又は ②メロンのトライフル

## 夏の薫り 洋食コース 6品

洋食・個人盛

お一人様 ¥5,500(税込)

- ▶鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て
- ▶旬野菜のポタージュスープ
- ▶カジキマグロのソテー ドライマトとバジルのソース
- ▶味麗豚ロースと夏野菜のグリルオレンジ香るマルサラソース
- ▶パン
- ▶①ヨーグルトパナコッタ フルーツジュレ 又は  
②マンゴープリン

## 夏の彩り 和洋中プレミアムコース 7品

和洋中・盛り込み

お一人様 ¥6,000(税込)

- ▶鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て
- ▶油淋鶏
- ▶①白身魚のオープン焼き ハーブソース または  
②白身魚と夏野菜の煮おろしかけ
- ▶大海老のチリソース
- ▶①県産豚を使ったローストポーク オレンジと  
コアントローソース 又は  
②スペアリブのオレンジ風味 BBQ スタイル
- ▶①冷製かき揚げ蕎麦 又は ②縮緬山椒の焼きおにぎり茶漬け
- ▶①カフェ・ジュレ・オ・レ 又は ②杏仁パフェ

## 夏の彩り 和洋中コース 6品

和洋中・盛り込み

お一人様 ¥5,000(税込)

- ▶県産豚肉の胡麻風味冷しゃぶ風 彩野菜サラダ
- ▶油淋鶏
- ▶白身魚と夏野菜の煮おろしかけ
- ▶大海老のチリソース
- ▶県産豚を使ったローストポーク  
オレンジとコアントローソース
- ▶冷製かき揚げ蕎麦

裏面にフリードリンクメニューと  
オプションメニューもございます

# フリードリンク

20名様より

120分

各コース料理に追加可能です。  
1グループで複数のフリードリンクを  
組み合わせることも可能です。

## ●ノンアルコールコース お一人様 ¥1,500 (税込)

●ウーロン茶 ●オレンジジュース ●グレープジュース ●アップルジュース ●コーラ ●ジンジャーエール ●ノンアルコールビール ●ノンアルコールカクテル2種【シャリーテンプル/サラトガクーラー】 ●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 (税込)

一番人気の飲み放題メニュー

ノンアルコールコース



●瓶ビール ●焼酎【芋/麦】 ●ワイン【赤/白】 ●ウイスキー ●ハイボール ●レモンサワー ●グレープフルーツサワー ●日本酒 ●カクテル2種【カシスオレンジ/ジントニック】 ●ノンアルコール梅酒

## ●デラックスコース お一人様 ¥2,700 (税込)

より充実したお席に

ノンアルコールコース



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

# オプション



## ●おすすめオプション

ご宴会をさらにお楽しみいただけるような  
オプションをご用意しました

- マグロ解体ショー (寿司、刺身) \_\_\_\_\_ ¥300,000 ~
- 寿司会場握り 20名様より \_\_\_\_\_ ¥20,000 ~
- ローストビーフカッティング 20名様より \_\_\_\_\_ ¥20,000 ~
- 海老と季節野菜の会場天婦羅 10名様より \_\_\_\_\_ ¥7,000
- 厳選魚のお刺身 \_\_\_\_\_ ¥600 ~ /1名様
- デザートバリエ \_\_\_\_\_ ¥600/1名様
- デザートブッフェ \_\_\_\_\_ ¥800/1名様

