

# BACARDÍ®

# GARDEN 2026



ホテル中庭の木々と水面に囲まれた  
プライベートガーデン『Aqqua Garden』  
にてプレミアムなアウトドアレストランが  
今年もオープン。  
ビアガーデンスタイルでシェフの特製料理と  
バカルディを使用したカクテルが楽しめます。

## ホテルクリスタルパレス バカルディガーデン

OPEN

**5/15 FRI START** ▶▶▶

※L.O.30分前

水曜日

**LUNCH 11:30-15:00**

**DINNER 17:30-21:00**

水曜以外

**DINNER 17:30-21:00**

6月～9月は全日程ランチ/ディナー  
営業致します。10月末まで営業予定。



ご予約は  
コチラ

※写真はイメージです

## COURSE MENU

2時間制  
2名様～

● **ファミリープラン**

**¥6,000** お一人様  
税サ込

- ・枝豆・コーン
- ・シェフのおまかせサラダ
- ・粗挽きソーセージ
- ・スパイスジャークチキン 100g
- ・三元豚バラ肉ロール 70g
- ・牛カルビ 70g
- ・牛ハラミ 90g
- ・有頭ジャンボシュリンプ
- ・フライドポテト
- ・オニオンブロッサム
- ・ご飯 or 特製焼きそば
- ・自家製ブルーベリーヨーグルトアイス

## DRINK MENU 120分

1グループ内で複数のフリードリンク  
コースを組み合わせることも可能です

● **アルコールコース ¥2,500** お一人様  
税サ込

● **ノンアルコールコース ¥1,500** お一人様  
税サ込

● **ソフトドリンクコース ¥1,000** お一人様  
税サ込



**アラカルトメニューもご用意しております。詳細は裏面をご覧ください**

※仕入れ状況によって内容が変わる場合がございます※雨天時は室内ご宴会場での食事となります



# BACARDÍ GARDEN 2026

ホテルクリスタルパレス バカルディガーデン



# A LA CARTE MENU

お肉の追加 & 一品料理

## セットメニュー

- ・オードブルバリエ ..... ¥800  
シュリンプとアボカドサラダ  
ホームメイドキッシュ  
フレッシュスプリングロール
- ・ミートプレート ..... ¥3,700  
スパイシージャークチキン100g  
三元豚バラ肉ロール70g  
牛カルビ70g  
牛ハラミ90g



## 一品料理

- |                |        |                   |        |                  |        |
|----------------|--------|-------------------|--------|------------------|--------|
| ・ポップコーン        | ¥300   | ・3種ソーセージのピアプレート   | ¥1,500 | ・海老のチリソース        | ¥1,200 |
| ・おつまみセット       | ¥500   | ・ガーリックシュリンプ       | ¥1,500 | ・上海風焼きそば         | ¥800   |
| ・フライドポテト       | ¥600   | ・チーズフォンデュ         | ¥2,000 | ・スパゲッティ ボロネーゼ    | ¥1,200 |
| ・ケサディーヤ        | ¥700   | ・タコ焼き ブルゴーニュ風     | ¥600   | ・明太クリームパスタ       | ¥1,200 |
| ・シラスとガーリックのピザ  | ¥1,300 | ・牛肉と枝豆コロッケ        | ¥800   | ・オムライスプレート       | ¥1,280 |
| ・マルゲリータピザ      | ¥1,300 | ・タコス              | ¥800   | ・シンいばらきメシ コキアカレー | ¥1,400 |
| ・シェフのおまかせサラダ   | ¥800   | ・スパイシーフライドチキン     | ¥800   | ・かき氷             | ¥300   |
| ・野菜たっぷりのポテトサラダ | ¥1,000 | ・スペアリブ柔らか煮 オレンジ風味 | ¥1,300 | ・プリンアラモード        | ¥500   |
| ・ローストビーフサラダ    | ¥1,200 | ・有頭海老ジャンボ海老フライ    | ¥1,800 | ・アイスクリーム2種       | ¥500   |
| ・チキンソテー        | ¥1,550 | ・焼き餃子             | ¥700   | ・濃厚バスケットズケーキ     | ¥800   |
| ・旬鮮魚のカルパッチョ    | ¥1,200 | ・麻婆豆腐             | ¥800   | ・季節のデザートプレート     | ¥1,200 |
| ・旬選野菜のバーニャカウダー | ¥1,300 | ・油淋鶏              | ¥800   |                  |        |

## DRINK MENU 120分

1グループ内で複数のフリードリンクコースを組み合わせることも可能です

### ● ソフトドリンクコース

¥1,000 お一人様 税サ込

ウーロン茶 / オレンジジュース / アップルジュース / グレープジュース / コーラ / ジンジャーエール / レモンスカッシュ / 抹茶ラテ / ルイボスティ

### ● ノンアルコールコース

¥1,500 お一人様 税サ込

#### ソフトドリンクコース

+

ノンアルコールビール / シャーリーテンプル / チャイナブルー / ファジーネーブル / ストロベリーレモネード

### ● アルコールコース

¥2,500 お一人様 税サ込

#### ソフトドリンク + ノンアルコール

生ビール / バカルディモヒート / バカルディラムコーク / 焼酎【芋 / 麦】 / ワイン【赤 / 白】 / ハイボール / レモンサワー / ジントニック / レゲエパンチ



## COURSE MENU

- |                |                    |                |
|----------------|--------------------|----------------|
| シェフおまかせ<br>プラン | 山の幸・海の幸<br>よくばりコース | 常陸牛<br>よくばりコース |
| ¥4,000~        | ¥8,000             | ¥10,000        |

他にも多彩なコースを取り揃えております。詳しくはお問い合わせください