

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。

※写真はイメージです



COURSE 2時間制/2名様～

※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

● BBQ プラン 自分で焼ける BBQ スタイル

¥4,000 お一人様
税サ込
ライトコース

or ¥6,000 お一人様
税サ込
スタンダードコース

● シェフおまかせプラン

¥4,000 お一人様
税サ込
ライトコース

or ¥6,000 お一人様
税サ込
スタンダードコース

● 山の幸・海の幸 よくばりコース ¥8,000 お一人様 税サ込

ちょっと贅沢なホテル BBQ

● 常陸牛よくばり コース ¥10,000 お一人様 税サ込

ホテルシェフ厳選食材で特別なひとときを

DRINK 120分

● 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



ご予約はお電話 or
担当営業まで

担当

TEL
029-273-7711



BACARDÍ GARDEN 2026

ホテルクリスタルパレス バカルディガーデン



2時間制/2名様～

COURSE MENU

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

● BBQ プラン 自分で焼ける BBQ スタイル

下記2つのコースからお選びください

ライトコース ¥4,000 お一人様 税サ込

枝豆・コーン/シェフのおまかせサラダ/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/フライドポテト/ご飯 or 特製焼きそば/ミックスベリー&バニラアイス

スタンダードコース ¥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/有頭ジャンボシュリンプ/フライドポテト/オニオンロッサム/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

● シェフおまかせプラン

下記2つのコースからお選びください

ライトコース ¥4,000 お一人様 税サ込

オードブルバリエ【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～レモン&スウィートチリソース～】/シェフのおまかせサラダ/スパイシージャークチキン 100g/ローストポーク/魚介とソーセージのガリシア風ピラフ/ミックスベリー&バニラアイス

スタンダードコース ¥6,000 お一人様 税サ込

オードブルバリエ【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～レモン&スウィートチリソース～】/シェフのおまかせサラダ/スパイシージャークチキン 100g/牛サーロイングリエ 80g/魚介とソーセージのガリシア風ピラフ/オニオンロッサム/フライドポテト/ヨーグルトパンナコッタ

● 山の幸・海の幸 よくばりコース ちょっと贅沢なホテル BBQ ¥8,000 お一人様 税サ込

オードブルバリエ【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～レモン&スウィートチリソース～】/シェフのおまかせサラダ/海鮮アヒージョ/有頭ジャンボシュリンプ/帆立貝柱バター焼き/イカ/スパイシージャークチキン 100g/三元豚バラ肉ロール 100g/牛ハラミ 100g/ご飯 or 特製焼きそば/アサイーヨーグルトアイス



● 常陸牛よくばりコース ホテルシェフ厳選食材で特別なひとときを ¥10,000 お一人様 税サ込

オードブルバリエ【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～レモン&スウィートチリソース～】/シェフのおまかせサラダ/海鮮アヒージョ/有頭ジャンボシュリンプ/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/常陸牛サーロイン 100g/シンいばらきメシ コキアカレー/パティシエ特製デザート



A LA CARTE MENU お肉の追加&一品料理 ※価格は全て税サ込です

BBQ プラン お肉の追加はコチラ

・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

- | | | |
|-----------------------|----------------------|---------------------|
| ・おつまみセット(枝豆・コーン) ¥500 | ・しらすとガーリックのピザ ¥1,300 | ・スパゲティ ボロネーゼ ¥1,200 |
| ・フライドポテト ¥600 | ・マルゲリータピザ ¥1,300 | ・明太クリームパスタ ¥1,200 |
| ・オードブルバリエ ¥800 | ・ケサディーヤ ¥700 | ・常陸牛入りカレー ¥1,500 |
| シュリンプとアボカドサラダ | ・シェフのおまかせサラダ ¥800 | ・ロコモコ ¥1,400 |
| ホームメイドキッシュ | ・ローストビーフサラダ ¥1,200 | ・オムライスプレート ¥1,280 |
| フレッシュスプリングロール | ・チキンソテー ¥1,550 | |

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