

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

ホテルクリスタルパレス

秋 2026

ご宴会プラン

ご予約期間

2026年9月1日(火)～
2026年11月15日(日)

実りの秋を堪能する秋の宴会プランが登場しました。
茨城県産秋野菜や那珂湊でとれた旬鮮魚のお造りなど、
この季節におすすめのお料理をホテルシェフが心を込めてお作りいたします。

※画像はイメージです

和食・洋食・MIXの秋の宴会コース ◆ 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

ソフト
フリードリンク ￥1,500(税・サ込)アルコール
フリードリンク ￥2,200(税・サ込)

※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)

フリースタイル

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スタイルを
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(税サ込)

●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【シャーリーテンプル/サラトガクーラー】 ●抹茶ラテ ●ルイボスティー



●スタンダードコース

お一人様

¥2,200(税サ込)

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(税サ込)

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

+

●ウェルカムドリンク
●生ビール ●梅酒

オプション



●おすすめオプション

ご宴会をさらにお愉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
- 松茸の土瓶蒸し ————— ¥1,500/1名様
- 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buffet ————— ¥900/1名様

お申込み・お問い合わせ



お申込み・お問い合わせ



①秋の宴 和洋中コース - かえで - 7品

和洋中・個人盛 お一人様 ￥6,000 (税サ込)

▶きのこ具沢山の出汁巻き / 鴨ロース肉のパストラミ / 海老の金沙 マカロニとポテトのトリュフ風味

▶①厳選旬魚のお造り 二種 又は
②厳選旬魚のカルパッチョ 柑橘ソース

▶①ふわふわ揚げ真薯の雲飴かけ 又は
②白身魚と茄子、秋野菜の甘酢ソース

▶舞茸の茶碗蒸し 柚子の香り

▶①県産豚のロースト 胡桃入り赤ワインソース 又は
②特選豚のカツレツ風 きこのデミソース 又は
③国産牛のステーキ 赤ワインソース (+800 円)

▶①冷製かき揚げ蕎麦 又は
②五目餡かけ焼きそば 又は
③焼きおにぎりの出汁茶漬け 明太子の紅葉餡をかけて

▶①林檎のクランブルとシャーベット 又は
②江戸崎かぼちゃを使ったプリンと旬のフルーツ添え

②秋の宴 和洋中コース - みのり - 6品

和洋中・個人盛 お一人様 ￥6,000 (税サ込)

▶きのこ具沢山の出汁巻き / 鴨ロース肉のパストラミ / 海老の金沙 マカロニとポテトのトリュフ風味

▶①厳選旬魚のお造り 二種 又は
②厳選旬魚のカルパッチョ 柑橘ソース

▶①ふわふわ揚げ真薯の雲飴かけ 又は
②メバルと茄子、秋野菜の甘酢ソース

▶米茄子の鴨炊き 生姜香る鼈甲餡かけ

▶①特選牛のロースト きこのデミソース 又は
②特選牛のステーキ 和風ジンジャーソース 又は
③国産牛のステーキ 赤ワインソース (+800 円)

▶①冷製かき揚げ蕎麦 又は
②五目餡かけ焼きそば 又は
③焼きおにぎりの出汁茶漬け 明太子の紅葉餡をかけて

④秋の彩り 和洋折衷コース 7品

和洋・個人盛 お一人様 ￥6,500 (税サ込)

▶①きのこ具沢山の出汁巻き / 鴨ロース肉のパストラミ / 海老の金沙 マカロニとポテトのトリュフ風味 又は
②きのこのキッシュ / サラミソーセージとチーズ / 鴨ロース / 二種のブルスケッタ

▶①厳選魚のお造り 二種盛り 又は
②厳選魚介と彩野菜ムースのグラス盛り
オーシャンジュエリー

▶①米茄子の鴨炊き 生姜香る鼈甲餡かけ 又は
②舞茸の茶碗蒸し 柚子の香り

▶①秋鮭すり身の白菜包み蒸し きこの餡とともに 又は
②サーモンのポワレ オランダーズソース

▶①特選牛のロースト きこのデミソース 又は
②特選牛のステーキ 和風きのこソース 又は
③国産牛のステーキ 赤ワインソース (+800 円)

▶①冷製かき揚げ蕎麦 又は
②きのこ餡の温製うどん 又は
③焼きおにぎりの出汁茶漬け 明太子の紅葉餡をかけて

▶①林檎のクランブルとシャーベット 又は
②江戸崎かぼちゃを使ったプリンと旬のフルーツ添え

⑤秋の山海の恵み 贅沢コース 7品

和食・個人盛 お一人様 ￥7,000 (税サ込)

▶秋茄子煮浸し / 無花果甲州煮 / 炙り秋刀魚寿司 / 常陸秋蕎麦フラン / しらすチーズと銀杏葡萄のピンチョス

▶①厳選魚のお造り 二種盛り 又は
②鮪と海老の特製タルタル

▶きのこの土瓶蒸し

▶①秋鮭のきのこたっぷり蕪焼き 又は
②秋鮭すり身の白菜包み蒸し きこの餡とともに

▶①特選牛のロースト きこのデミソース 又は
②特選牛のステーキ 和風きのこソース 又は
③国産牛のステーキ 赤ワインソース (+800 円)

▶①きのこのかき揚げ蕎麦 (冷製 / 温製) 又は
②焼きおにぎりの出汁茶漬け 縮緬山椒とともに 又は
③茶蕎麦

▶①林檎のクランブルとシャーベット 又は
②江戸崎かぼちゃを使ったプリンと旬のフルーツ添え

⑦秋の薫り 洋食コース 7品

洋食・個人盛 お一人様 ￥6,500 (税サ込)

▶カンパチのカルパッチョ / ビーツと県産リーフのサラダ 柑橘香るヴィネグレットソース

▶紫芋のポタージュスープ

▶①サーモンのポワレ きこのデューセル添え 又は
②サーモンのポワレ オランダーズソース

▶①牛サーロインのグリエ きこのソース 又は
②国産牛のステーキ 赤ワインソース (+800 円)

▶パン二種

▶①ポルチーニ香るきのこグラタン 又は
②きのこの和風パスタ

▶①バスクチーズケーキ アイス添え 又は
②林檎コンポートのアップルパイ ジンジャーアイス添え

⑥秋の山海の恵みコース 7品

和食・個人盛 お一人様 ￥6,000 (税サ込)

▶きのこ具沢山の出汁巻き / 鴨ロース肉のパストラミ / 海老の金沙 マカロニとポテトのトリュフ風味

▶①厳選魚のお造り 又は
②厳選旬魚と彩野菜のカルパッチョ仕立て

▶きのこの土瓶蒸し

▶①秋鮭のきのこたっぷり蕪焼き 又は
②秋鮭すり身の白菜包み蒸し きこの餡とともに

▶①県産豚の重ね揚げときのこたっぷり赤味噌ソース 又は
②県産豚を使った蒸し豚と温野菜 柑橘のソースをかけて 又は
③国産牛のステーキ 赤ワインソース (+800 円)

▶①冷製かき揚げ蕎麦 又は
②きのこ餡の温製うどん 又は
③焼きおにぎりの出汁茶漬け 明太子の紅葉餡をかけて

▶①林檎のクランブルとシャーベット 又は
②江戸崎かぼちゃを使ったプリンと旬のフルーツ添え

⑧秋の味覚 和洋中コース 6品

和洋中・盛込 お一人様 ￥5,000 (税サ込)

▶油淋鶏

▶厳選旬魚のカルパッチョ 柑橘ソース

▶白身魚と茄子、秋野菜の甘酢ソース

▶ふわふわ揚げ真薯の雲飴かけ

▶特選豚とさつまいも、彩野菜の黒酢ソース

▶五目餡かけ焼きそば

各種オプション
ドリンクメニュー
ございます。

※▶は選択メニュー

※▶は選択メニュー